



Cachaça 51

ZANZI
BAR



Cachaça

- Cachaca (vyslovujeme ka-ša-sa) se dá označit jako brazilský národní nápoj
- Jedná se o brazilskou pálenku z cukrové třtiny
- První zmínky o ní jsou datovány na začátek šestnáctého století
- V současnosti se cachaca pohybuje na předních příčkách celkové výroby alkoholu na světě



Výroba 51

Cachaça je brazilská pálenka, získaná fermentací a destilací šťávy z cukrové třtiny

1. Sklizeň té nejkvalitnější cukrové třtiny z vlastních plantáží je prvním krokem
2. Mletí cukrové třtiny a odstranění nepotřebných částí rostlin je velice důležité pro kvalitní třtinu s vysokým obsahem cukru ze které se extrahuje šťáva pro další zpracování
3. Fermentace šťávy probíhá ve speciálních přípravných tancích, v naprosto aseptickém prostředí pro nejvyšší kvalitu
4. Destiluje se získaná šťáva v nerezových destilačních věžích, používajících automatickou kontrolu teploty a času destilace
5. Standardizace kvality znamená smíšení různých produkcí (až 20 druhů destilátu) pro dosažení stejné chuti a kvality, tato směs zůstává v tancích po dobu 2 až 3 měsíců a tomuto procesu se říká „snoubení“
6. Lahvování na moderních linkách, které dokáží naplnit až 60 tisíc lahví cachaça 51 za hodinu je posledním krokem před expedicí.



Cachaça 51



- Výroba cachaça 51 začala v roce 1959
- V letošním roce slaví firma Companhia Muller de Bebidas 51 let od zahájení výroby
- V současnosti je firma Muller největším výrobcem cachaçu na světě
- Dle žebříčku britského magazínu „Drinks International“ je cachaça 51 druhá nejprodávanější mezinárodní značka z celkem 30-ti top produktů
- Filosofií firmy je vyrábět a prodávat nejkvalitnější cachaçu na světě s odkazem na tradici



CACHAÇA

Caipirinha & Batida



- Caipirinha (vyslovujeme kai-pi-ri-ňa) je brazilský „národní“ cocktail, který nesmí chybět na žádné oslavě, taneční párty a pláži při západu slunce
- Tuto klasiku si můžete vychutnat jak v základní limetové verzi, tak v kombinaci s různým ovocem, ovocnými džusy, sirupy, pyré apod.
- Batida je druhý nejpopulárnější cocktail v Brazílii, základem je cachaça, citronová šťáva a cukrový sirup v kombinaci s vámi zvolenou ovocnou chutí. V Portugalsku jsou Batidy připravovány se sladkým kondenzovaným mlékem



Caipirinha



- Classic Caipirinha :
5 cl cachaça 51
Půlka limety, pokrájená na kousky
2 cl cukrového sirupu, nebo dvě barové
lžičky moučkového bílého cukru
- do šejkru dáme limetu a cukr, vše společně
rozdrtíme, přidáme cachaça 51 a kostky
ledu, prošejkujeme a přelijeme do
skleničky.



Caipirinha v ČR



- Příprava Caipirinho v ČR :

4 cl cachaça 51

Půlka limety, pokrácená na kousky

Dvě barové lžičky hnědého cukru

Do skleničky dáme pokrácené limety a hnědý cukr, vymačkáme, nasypeme drcený led, přilijeme cachaçu a promícháme.



CACHAÇA



Receptury

- *Tradiční Caipirinha*
- *4 cl cachaca 51*
- *½ limety, pokrájené na 6-8 dílů*
- *2 lžičky jemného hnědého cukru (třtinového)*
- *Kostky ledu*
- *Limety + cukr vymačkáme v shakeru, přidáme led a cachacu 51 – protřepeme, podáváme*



- *Batida Passion*
- *4 cl cachaca 51*
- *2 cl cukrového sirupu Monin*
- *3 cl citronové šťávy (fresh press)*
- *3 cl Le fruit de Monin Passion fruit*
- *Kostky ledu*
- *Vše do shakeru, protřepeme, podáváme.*



CACHAÇA



Receptury

- **Café Brasileiro**
- **4 cl cachaca 51**
- **2 lžičky jemného hnědého cukru (třtinového)**
- **4 - 5 cl espresso**
- **Kostky ledu**
- **Vše do shakeru, protřepeme, podáváme**

- **Coco Brazil**
- **4 cl cachaca 51**
- **1,5 cl Le fruit de Monin coco**
- **4 - 5 cl espresso**
- **Kostky ledu**
- **Vše do shakeru, protřepeme, podáváme**





Kontakt

Zanzibar s.r.o.

nám. Starosty Pavla 331

272 01 Kladno

Tel/fax 312246876

zanzibar@monin.cz

www.monin.cz

