

Bela Pauliceia



[SP Economia Mundial](#)

[Paulicéia](#)

[Artes Ciência e Cultura](#)

[Gastronomia](#)

[Arquitetura](#)

Busca:

Enviar

SP Economia Mundial

A cidade mais importante
A pujança da Bolsa
Crescimento da população
Estatísticas
Seus n°s gigantescos

Paulicéia

Educação
História
Monumentos
Personalidades
Ruas e logradouros

Artes Ciências Cultura

Ciência
Eventos
Galerias e museus
Moda
Noite paulista

Gastronomia

52 cozinhas
Casas e Chefs
Fornecedores
Litoral e interior

Arquitetura

Arq. e engenheiros
Arte em construção
Estilos
Paisagismo
Urbanismo

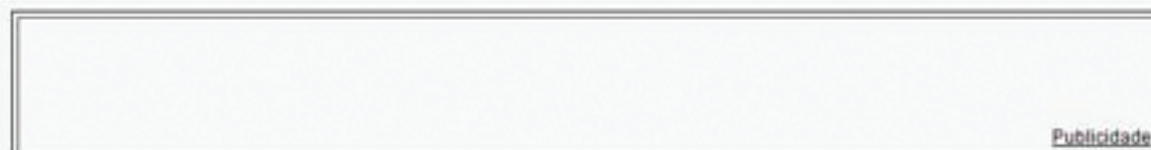
CLIMATEMPO

SP - São Paulo



Sol com algumas nuvens. Não chove.

Verifique a previsão



Publicidade

TABÚA LANÇA CACHAÇA "SALIDEIRA"



Tabúa lança Cachaça Salideira

A Salideira é produzida artesanalmente e o seu diferencial está no tempo de armazenamento que é de 4 anos, além da madeira utilizada, o Bálamo mais velho que deixa a bebida suave.

Nome deriva de Salinas, cidade mineira conhecida mundialmente como a "capital mundial da cachaça" pela tradição que tem de produzir essa bebida com excelente qualidade

A destilaria Tabúa, localizada em Salinas, Minas Gerais, é conhecida pela qualidade de suas cachaças, tanto no Brasil quanto no exterior. Agora, lança mais um produto nobre, a Salideira. Sua diferença em relação às outras marcas da empresa é o tempo de armazenamento, de quatro anos, e a madeira, o Bálamo mais velho, que deixa a bebida suave, mesmo possuindo aroma e gosto marcantes. Isso porque ela passa por vários tonéis até o envase, inclusive o de Jequitibá, que é uma madeira neutra, o que traz o equilíbrio da cachaça após ficar no Bálamo. Com 42 GL de graduação alcoólica, a Salideira é vendida em garrafas de 600 ml.

A Tabúa está há oito anos no mercado, com dois produtos consolidados:

Flor de Prata – muito utilizada em caipirinhas e batidas, a cachaça branca proporciona sabor e aroma adequados. É suave, por causa dos rigorosos padrões de qualidade nos quais é produzida. Seu armazenamento é feito em tonéis de Jequitibá. Em garrafas de 50 ml e 600 ml.

Flor de Ouro – Estocada por aproximadamente dois anos, difere da Flor de Prata por exalar aroma mais leve e pelo equilíbrio do álcool harmonizado com a presença agradável do Bálamo, que lhe confere refinada qualidade. Em garrafas de 50 ml e 600 ml.

Dentro de um conceito de paixão e história surgiu a cachaça Tabúa, lançada em Salinas, fruto do dom da produção artesanal da bebida aliado ao empreendedorismo das novas gerações de uma família, que a produz com técnica e muito carinho. Isso resulta em uma bebida inconfundível, de aroma e sabor cativantes. Apreciar hoje uma boa dose de Tabúa é compartilhar de um produto que eleva a cachaça brasileira a um patamar de reconhecimento há muito merecido.

TUCA AGUIRRE - Oficina de Notícias
Contato: Maíra Medeyros.
assessoria2@tucaaguirre.com.br