






## O Tempo Agora

Tempo Agora	
Belo Horizonte - MG	
Ter 31/08	
MÁX.	28°C
MÍN.	17°C
CHUV.	0mm

## Busca de Restaurantes

Seleccione especialidade  |  
 Seleccione estado  |

## Dicas da Semana

Mais conteúdos:

Selecione

## A destilaria Tabúa é conhecida pela qualidade de suas cachaças

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

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 Bálsamo 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 Bálsamo. Com 42 GL de graduação alcoólica, a Salideira é vendida em garrafas de 600 ml.

## Seções

[Home](#)  
[Agenda](#)  
[Boa Compra](#)  
[Commemoration](#)  
[Cursos](#)  
[Dicas da Semana](#)  
[Dicas de Viagem](#)  
[Eventos](#)  
[Festa Junina](#)  
[Festival](#)  
[Inverno](#)  
[Massas](#)  
[Notícias](#)  
[Vídeos](#)  
[Vinhos](#)  
[Restaurantes](#)

## Parceiros

[Chefachef](#)  
[Marcia Costa Eventos](#)  
[Rdias Comunicação](#)



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 Bálsamo, 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.

