

Featured Posts

Entre você também para o **glee club**



Tabúa lança Cachaça Salideira

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 armonizado 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.

Informações para imprensa:
TUCA AGUIRRE-Oficina de Notícias
Fones 11-3846-2497 e 11-9789-9172
Contato: Fernanda Sabino
gastronomia@tucaaguirre.com.br

