

E B O O K

DRINKS COM CACHAÇA

REFRESCANTES



INTRODUÇÃO

SEJA MUITO BEM-VINDO!

Foi dada a largada para a temporada de abusar da criatividade e preparar drinks refrescantes com a bebida mais brasileira de todos os tempos: a cachaça!

Da caipirinha tradicional a drinks feitos com frutas tropicais e até mesmo o açaí, preparamos uma seleção especial de receitas para você aproveitar ao máximo nossa tão amada cachaça.

Tenha uma ótima leitura e sempre aprecie com moderação.



CAIPIRINHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 50 ml de cachaça
- 2 colheres de açúcar
- 1 limão

MODO DE PREPARO

1. Corte as extremidades do limão e separe uma rodela para decorar o drink.
2. Corte a fruta ao meio e retire o centro branco do limão.
3. Corte o limão em 8 gomos e coloque em um copo com o açúcar. Com um socador, macere o limão com açúcar.
4. Acrescente gelo e cachaça.
5. Mexa os ingredientes no copo e decore com a rodela de limão.





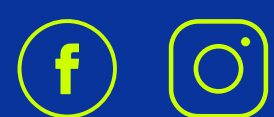
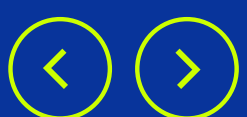
CAIPIRINHA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 maracujá
- 2 e 1/2 colheres de sopa de açúcar ou
- 1/3 de uma lata de leite condensado
- 3 pedras de gelo (devem estar picadas)
- 40ml de Cachaça

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na coqueteleira.
2. Agite bem, mas não bata no liquidificador, essa receita fica melhor quando misturada com a agitação manual.





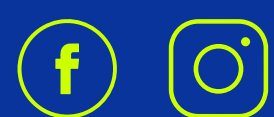
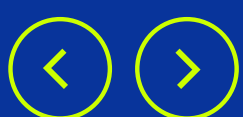
CAIPIRINHA DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 limão
- 90 ml de cachaça
- 60 ml de café feito no coador
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na coqueteleira.
2. Agite bem, mas não bata no liquidificador, essa receita fica melhor quando misturada com a agitação manual.





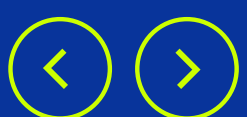
MORANGO COM COCO

INGREDIENTES

- 60 ml de leite de coco
- 60 ml de cachaça
- 2 morangos congelados
- 4 cubos de gelo
- 1 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Bata tudo no liquidificador e sirva em um copo.
2. Decore com um morango fresco.





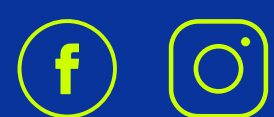
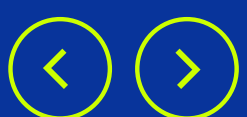
DRINK DE AÇAÍ

INGREDIENTES

- 1 limão
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de açai
- 50 ml de cachaça
- Gelo a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte o limão, coloque no copo.
2. Acrescente o açúcar.
3. Coloque também a pasta de açai.
4. Amasse bem.
5. Coloque o gelo.
6. Acrescente a cachaça.
7. Decore com lâmina de limão. Fica bonito o verde do limão em contraste com a





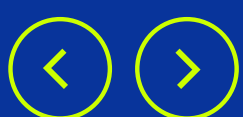
REGGAETON

INGREDIENTES

- 4 morangos
- 4 cubos de manga
- 4 uvas verdes
- 20 ml de suco de limão
- 50 ml de cachaça
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- Gelo
- Opcional: refrigerante de limão para completar

MODO DE PREPARO

1. Bater no liquidificador as mangas, o suco de limão, a cachaça e o açúcar.
2. Macerar em um copo os morangos e as uvas, colocar o gelo e completar com o creme de manga.
3. Caso fique muito cremoso para o gosto do freguês, complete com um pouco de refrigerante de limão.





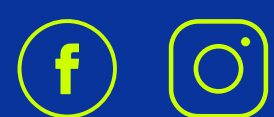
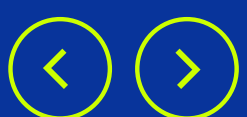
CLEMENTINO

INGREDIENTES

- 90 ml de cachaça
- Suco de duas mexericas
- Suco de meio limão
- 1 colher de açúcar cristal
- 250 ml de água com gás

MODO DE PREPARO

1. Coloque os 4 primeiros ingredientes em uma coqueteleira e misture bem.
2. Sirva em um copo com gelo e gomos de mexerica cortados.
3. Complete com água com gás e gelo a gosto.





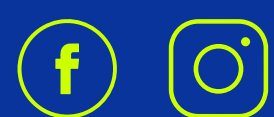
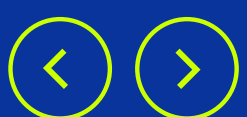
CAN CAN

INGREDIENTES

- 1/2 laranja em cubos
- 5 g de gengibre picado
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 limão em cubos
- 40 ml de cachaça

MODO DE PREPARO

1. Em um copo, macerar as laranjas, os limões e o gengibre com o açúcar.
2. Adicionar gelo e completar com a cachaça.





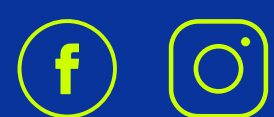
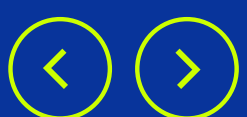
PONCHE DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 manga
- 1 laranja
- 1 limão siciliano
- 1 kiwi
- 1/4 de abacaxi
- 1 romã
- 90 ml de cachaça
- 500 ml de refrigerante de limão
- Açúcar
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Corte as frutas em cubos, coloque numa jarra, acrescente a cachaça, 2 colheres de açúcar e o refrigerante de limão.
2. Misture bem e sirva.





FRESH

INGREDIENTES

- 1/2 limão-taiti em cubos
- 10 folhas de hortelã
- 1 colher de chá de açúcar
- 100 ml de água de coco
- 50 ml de Cachaça 51
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Em um copo macerar o limão e as folhas de hortelã com o xarope de açúcar.
2. Colocar gelo, adicionar a cachaça e completar com água de coco.



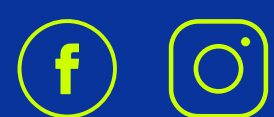
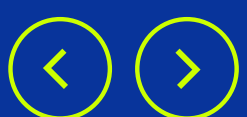
CHERRY DALLAS

INGREDIENTES

- 45 ml de cachaça
- 100 ml de suco de cereja
- 100 ml de suco de laranja
- Gelo

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o gelo e a cachaça.
2. Coloque o gelo picado em um copo.
3. Encha metade do copo com suco de cereja e complete a outra metade com suco de laranja.
4. Decore com um pedaço de laranja e cerejas.





CESAR

INGREDIENTES

- 200 ml de suco de tomate
- 1 colher de café de molho de pimenta
- 90 ml de cachaça
- 1 limão
- Sal para borda do copo
- 4 cubos de gelo

MODO DE PREPARO

1. Em uma coqueteleira corte o limão em 4, macere até retirar todo o suco e acrescente os demais ingredientes, exceto o sal.
2. Misture tudo e sirva em um copo com a borda de sal.





MAÇÃ E GENGIBRE

INGREDIENTES

- 30 ml de cachaça
- 30 ml de licor de gengibre
- 200 ml de suco natural de maçã
- 2 colheres de açúcar
- Gengibre ralado
- Lascas de maçã para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma coqueteleira acrescenta todos os ingredientes, gelo, misture bem e sirva.





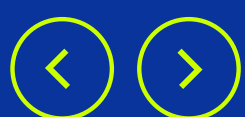
SALSO POMELO

INGREDIENTES

- 1 colher de açúcar
- 1/3 de xícara de suco de pomelo
- 1 copo de gelo
- 30 ml de cachaça
- Sal e pedaços de pomelo para decorar

MODO DE PREPARO

1. Misture em uma coqueteleira o suco de pomelo, gelo, cachaça e açúcar.
2. Sirva em um copo decorado com a borda de sal e fatias de pomelo.





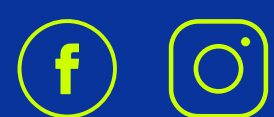
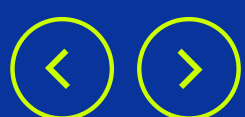
VIVITO

INGREDIENTES

- 50 ml de cachaça
- 30 ml de suco de limão taiti
- 6 a 8 folhas de hortelã
- 1 colher bailarina de açúcar
- Refrigerante de limão

MODO DE PREPARO

1. Adicionar os ingredientes em um copo long drink com gelo até a borda.
2. Completar com refrigerante de limão. Mexer levemente.





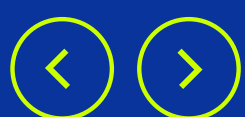
DRY 51

INGREDIENTES

- 50 ml de cachaça
- 30 ml de sumo de azeitonas Kalamata
- 1 ramo de alecrim
- 1 Limão

MODO DE PREPARO

1. Misture o sumo de azeitonas com um raminho de alecrim num mixer e adicione
2. 2 gomos de limão.
3. Adicione gelo e cachaça.
4. Misture os ingredientes vigorosamente com gelo.
5. Verta e coe para um copo de Martini, decore com uma azeitona e um raminho de alecrim.





MARGA ARDIENTE

INGREDIENTES

- 45ml de cachaça
- 15ml de licor de laranja
- 17ml de suco de limão
- 2 colheres de sobremesa de açúcar
- 1 pimenta Habanero
- 1 ramo de alecrim

MODO DE PREPARO

1. Macere 2 raspas de pimenta Habanero, 1 alecrim e o açúcar em uma coqueteleira.
2. Adicione licor de laranja, suco de limão, gelo picado e cachaça.
3. Mexa e coe em um copo alto com gelo. Decore com pimenta Habanero e alecrim.



MUITO OBRIGADO POR FIGAR ATÉ AQUI!

Agora é só preparar a coqueteleira e reforçar o estoque de gelo do seu congelador!

Confira nossa seleção de cachaças para colocar em prática o que você aprendeu:

[CLIQUE AQUI](#)





VOLTAR AO INÍCIO

PRODUTOSBRASILEIROS.CO.UK

LOJAS:

BRIGHTON

158 Church Road
Hove - BN3 2DL
Brighton - UK

HACKNEY

223 Mare Street
Hackney - E8 3QE
London - UK

STOCKWELL

284-286 Clapham Road
Stockwell - SW9 9AE
London - UK

STAMFORD HILL

4 Amhurst Park
Stamford Hill - N16 5AA
London - UK

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO

Unit 10 Harlow Mill Business Centre
River Way - CM20 2FD Harlow - UK

Siga nossas redes sociais

