



ARARAUNA  
CACHAÇARIA

# DRINKS COM CACHAÇA



## SOBRE NÓS

A Ararauna Cachaçaria têm por objetivo e missão difundir a cultura cachaceira e incentivar a utilização da cachaça como bebida principal em bares, restaurantes, pubs, coquetelarias e eventos.

Essa forma de agir valoriza não só o nosso destilado, mas também, a história e cultura brasileira.

ARARAUNA e MARAPUANA.  
A DOIDA: CACHAÇA, MELADO de  
SUCO de ABACAXI e LIMÃO.  
TANGO: CACHAÇA, LICOR de CAGAU,  
LEITE CONDENSADO

GAIPIROSKA: VODKA SMI  
GAIPIRÍSSIMA: RUM BAO  
GAIPIRÊ: SAQUÊ, AZUM  
GANGIBRINA: CACHAÇA, ZIMBE



Two glasses filled with a golden-brown liquid, likely cachaca, are shown in a close-up shot. The glasses are made of clear glass and are set against a warm, orange-toned background. The liquid in the glasses is clear and has a slight sheen. The lighting is soft, creating a warm and inviting atmosphere.

## CACHAÇA

---

A cachaca é uma bebida de grande importância cultural, social e econômica para o Brasil.

É o primeiro destilado fabricado nas américas.

É a terceira bebida mais consumida no mundo e a segunda no Brasil.

Sua diversidade de aromas, sabores cores e preços permitem inovações no cenário da coquetelaria.



ARARAUNA  
CACHAÇARIA

# Uso da cachaça na coquetelaria

---

A cachaça, além da qualidade também possui versatilidade, que amplia o potencial do destilado como ingrediente.

A variedade de cachaças envelhecidas em mais de 30 madeiras distintas, confere peculiaridades a cada tipo de cachaça. Sem nos esquecermos das brancas que são um caso a parte.

Essa diversidade possibilita inovações que nenhum outro destilado no mundo é capaz de produzir.



# O INÍCIO



A **Caipirinha** é o carro-chefe da coquetelaria brasileira.

É o drink com a nossa história, cara, sabor e clima.

Sucesso no Brasil e no mundo é símbolo brasileiro.



## Receita Clássica

- 1 limão
- 1 dose (50ml) de cachaça
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- cubos de gelo a gosto

Lave, seque e corte as extremidades do limão. Corte a fruta em 8 gomos, da seguinte maneira: corte em 4 partes no sentido do comprimento e, cada parte, em 2 metades.

Transfira os gomos do limão para um copo baixo, junte o açúcar e amasse com um pilão. Complete com os cubos de gelo, despeje a cachaça e sirva a seguir.



# OUTROS DRINKS

---

COM CACHAÇA



ARARAUNA  
CACHAÇARIA

## BEIJO NA BOCA

Este drink é a CAIPIRINHA com cobertura de morango ou melancia.

Preparo na coqueteleira:

Faça uma caipirinha clássica.

Cobertura:

Três a quatro morangos ou 2 a 3 colheres de sopa de melancia;

Macerar normalmente com o socador até triturar o morango ou melancia;

Adicionar a cobertura de morango ou melancia na caipirinha já servida no copo, ficando um visual atraente no drink.

## IMPÉRIO

É uma releitura do Old Fashioned, com cachaça.

45 ml de cachaça envelhecida em carvalho americano por no mínimo 2 anos

2 gotas de bitter Angostura

1 cubo de açúcar (ou 10 ml de xarope simples)

Lances de água mineral

1 fatia de laranja ou cereja fresca

Ponha o cubo de açúcar em um copo baixo e hidrate com o bitter e a gotas de água.

Macere.

Encha o copo com gelo e coloque a cachaça.

Misture levemente.

Finalize com uma fatia de laranja, um twist de casca de laranja ou com uma cereja.

## NEGRONI SERGIPANO

30 ml de Campari  
30 ml de vermute tinto  
45 ml das cachaças Reserva do Barão,  
Boa Luz ou Engenho Lyra  
1 laranja  
Gelo

Preparo:

Coloque um gomo de laranja em um copo (esprema a fruta para sair o suco) e complete com gelo.

Coloque o vermute, o Campari, a cachaça e mexa.

Passa a casca de laranja na borda do copo. Sirva.



## MULITO (MOJITO)

Preparo no copo, drink montado:

2 a 3 rodela de limão;

Hortelã (aproximadamente 8 a 10 folhas com talo ou sem);

1/4 colher de sopa de açúcar refinada;

Macerar lentamente sem triturar o limão e hortelã;

Completar o copo com gelo;

Acrescente 50ml de cachaça Branca de até 40% de vol.;

Completar tudo com Sprite, Soda Limonada, H2O ou Água com Gás;

Mexer com a bailarina (colher de bar) para o açúcar diluir um pouco.

## INTERIOR

Preparo no copo, drink montado

Encher o copo de 300 ml com cubos de gelo;

40ml de cachaça envelhecida em barris de bálsamo ou amburana;

Licor de Pêssego (20 ml ou 1 tempo e meio);

Suco de laranja (completar tudo e deixar espaço para a groselha)

Groselha (1 colher de sopa aproximado com muito cuidado para dar o efeito do pôr do sol).

## MULA BRASILEIRA

50 ml de cachaça envelhecida  
em barris de jaqueira  
20 ml de suco de limão  
20 ml de xarope de açúcar  
5 gotas de Angostura bitter

Preparo:

Em uma coqueteleira com gelo,  
coloque os ingredientes, exceto  
a espuma, e bata bem. Coe para  
uma caneca de cobre com gelo e  
finalize com a espuma de  
gengibre.



## **COCACHAÇA**

50 ml de cachaça envelhecida em barris de carvalho francês ou americano

1 limão espremido

Coca Cola (preferencia de garrafinha de vidro 250ml)

Gelo

Preparo:

Coloque o limão espremido em um copo long drink (300ml); acrescente gelo até o limite do copo; acrescente a cachaça; complete com a coca cola. Misture levemente.

Acrescente dois pedacinhos de limão para decorar, dentro do copo.

## **PIÑA A LA KATIA (PIÑA COLADA)**

Preparo na coqueteleira:

4 cubos de abacaxi (suficiente para um drink) ou 40ml suco concentrado de abacaxi;

Macerar normalmente com o socador até triturar só se for a fruta;

3 colheres de sopa de Leite Condensado;

2 colheres de sopa de Creme de Leite;

1 colher de sopa de leite de coco;

Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira até um pouco acima da metade;

Acrescentar 50ml de cachaça envelhecida com mais de 42% de vol.

Bater na coqueteleira por 10 segundos energicamente em seguida servir no copo.

## CACHAÇÔNICA

50 ml de cachaça branca até 41% de vol.

Água tônica (para completar)  
Limão-siciliano

Preparo:

Coloque uma rodela ou um gomo de limão-siciliano no fundo de um copo alto (tipo long drink).

Encha de gelo até a borda.  
Despeje a cachaça.

Complete com água tônica ou Schweppes Citrus.





# INOVAÇÕES

---

E não para por aí.

A variedade de cachaças e a possibilidade de novos drinks é tão imensa que irá depender da criatividade dos bartenders brasileiros.

O que para nós é fácil mensurar as inúmeras possibilidades de criações de drinks com cachaças.

Prefira a utilização de ingredientes regionais.



# OBRIGADO!

---



ARARAUNA  
CACHAÇARIA

[www.araraunacachacaria.com.br](http://www.araraunacachacaria.com.br)

Whatsapp

(79) 9 98190096

**Carlosmagnum Nunes**

CEO Ararauna Cachaçaria