



Cachaça

Pereirinha[®]

2023
pt-br

18+



**quem
somos**

***somos uma família
apaixonada pela cachaça.***

Em 1960 a produção da cachaça Pereirinha começou com Pedro Duim, que após adquirir a fazenda com o engenho de cana da família Pereira, registrou a marca Pereirinha em seu nome, sendo posteriormente fundada a empresa, em 1995, por seu filho, Pedro Vidal Duim e sua nora, Patrícia Galil Mendes Duim. Hoje a empresa agregou novas tecnologias, conhecimentos, processos e tarefas, além de mais três integrantes: Pedro Henrique, Victor Cesar e João Lucas, netos de Pedro Duim. **Tradição e excelência são os lemas da Cachaça Pereirinha, que produzem desde o cultivo, até a embalagem, a bebida brasileira carregada de história.**

missão, visão, valores e diferencial

De Guarará e Mar de Espanha/MG para o mundo, **nossa missão é oferecer um destilado de excelência, qualidade e tradição, para os paladares mais exigentes.** Desejamos com isso, produzir sensações e novas experiências aos apreciadores da cachaça brasileira, mantendo **nossos valores: família, tradição, prazer, responsabilidade, sustentabilidade, especialização e solidez, cativando clientes de geração em geração, da nossa casa para a sua adega.** Nosso maior diferencial é a **diversificação de madeiras**, o que proporciona **maior variedade de blends**, produtos e sabores, mantendo a qualidade e excelência já conhecida.





CATÁLOGO
catálogo de produtos

ORIGINAL

JEQUITIBÁ BRANCO

(42% Grad. Álcool. -
600ml): Cachaça
cristal clássica,
armazenada em
dornas de Jequitibá
Branco.



TRADICIONAL

JEQUITIBÁ BRANCO

(42% Grad. Alcool - 1L): Cachaça cristal clássica, armazenada em dornas de Jequitibá Branco.



INDÚSTRIA BRASILEIRA
CACHAÇA
70 anos de tradição
Pereirinha
Armazenada em tonéis de
Jequitibá Branco

GRAD. ÁLCOOL 42% Vol. Produzida e engarrafada por: **CONTEÚDO 1 Litro**
Pedro Vidal Duim e Filhos

INDÚSTRIA PEREIRINHA LTDA.
FAZENDA DA LAGE - GUARARÁ - MG
Rodovia Alcides Costa - Km 68
Email: cachacapereirinha@gmail.com
Cel / WhatsApp: (32) 999 928 528
/cachacapereirinha @cachacapereirinha

Ingrediente: mosto fermentado de caldo de cana-de-açúcar
Prazo de validade: Indeterminado
Proibida a venda a menores de 18 anos

EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL NÃO CONTÉM GLUTEN

Registro do Produto no MAPA Nº MG000110-4-000001

TRADICIONAL

JEQUITIBÁ ROSA
(42% Grad. Alcool -
1L): Cachaça
armazenada em
dornas de Jequitibá
Rosa, apresenta cor
levemente amarelada.



CNPJ: 06.739.000/0001-34 INSC. EST: 282.912.372/0001-51

GRAD. ÁLCOOL
42% Vol.

Produzida e engarrafada por:
Pedro Vidal Duim e Filhas

CONTEÚDO
1 Litro

INDÚSTRIA PEREIRINHA LTDA.
FAZENDA DA LAGE - GUARARÁ - MG
Rodovia Alcides Costa - Km 68
Email: cachacapereirinha@gmail.com
Cel / WhatsApp: (32) 999 928 528
f /cachacapereirinha @cachacapereirinha

Ingrediente: mosto fermentado de
caldo de cana-de-açúcar

Prazo de validade: Indeterminado
Proibida a venda a menores de 18 anos

EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL

NÃO CONTÉM GLUTEN

O novo processo de produção da Jequitibá Rosa, desenvolvido pela Indústria Brasileira Pereirinha, garante um produto mais saudável e seguro para o consumo.



linha ouro

CARVALHO

(40% Grad. Alcool - 700ml): Cachaça ouro, armazenada em barris de Carvalho Europeu, com tosta média e intensa, sabor de baunilha, amêndoas e levemente defumado trabalhado no processo de "soleira".



AMBURANA

(40% Grad. Alcool - 670ml): Cachaça ouro, armazenada em dornas de Amburana, altamente aromáticos, perfuma o ambiente com seu aroma de canela e especiarias.



Cachaça 020/15
Pereirinha

Ouro

Armazenada em Fânieis de

Amburana

Grad. álcool - Conteúdo
40% vol. 700 ml

www.cachacapereirinha.com.br

INDÚSTRIA BRASILEIRA

CHACA DE MINA



linha prime



BÁLSAMO

(40% Grad. Alcool - 500ml): Cachaca ouro, armazenada em barril de Balsamo, possui cor avermelhada e sabor de herbal, marcante e surpreendente.



DUAS MADEIRAS

(40% Grad. Alcool - 500 ml): Cachaça ouro, elaborada a partir de blend de bálsamo e amburana, sabor que equilibra picância e dulçor das duas madeiras.





JEQUITIBÁ BRANCO

(40% Grad. Alcool - 500ml): Cachaca clássica, cristal, armazenada em dornas de Jequitibá Branco em uma versão de graduação alcóolica mais suave.



Cachaça de alambique

PEREIRINHA
ORIGENS
GERAÇÕES



Armazenada em tonéis de carvalho e bálsamo

Grad. álcool 40% vol. Blend by Conteúdo 700 ml

Patricia Galil

Cachaça de alambique

PEREIRINHA
ORIGENS
ENGENHO NOVO



Armazenada em tonéis de Jequitibá

Grad. álcool 43% vol. by Conteúdo 700 ml

Pedro H. Duim

Cachaça de alambique

PEREIRINHA
ORIGENS
PEDRO DUIM



Armazenada em tonéis de carvalho, amburana e bálsamo

Grad. álcool 40% vol. Blend by Conteúdo 700 ml

Manoel Agostinho

ORIGENS
linha origens



Cachaça de alambique

PEREIRINHA

ORIGENS

PEDRO DUIM

Armazenada em tonéis de carvalho, amburana e bálsamo

Grad. álcool. 40% vol. Conteúdo 700 ml

Blend by

Manoel Agostinho

PEDRO DUIM

Fazendeiro com espírito empreendedor em épocas de grande dificuldades, **Pedro Dium**, descendente de legítimos italianos, fundador da destilaria, deu continuidade a produção de aguardente de cana chamada Cachaça Pereirinha.

Em reconhecimento ao seu trabalho e dedicação, a família lhe rende homenagem com esse destilado de qualidade e complexidade de três madeiras.

Produzida e engarrafada por:
INDÚSTRIA PEREIRINHA LTDA.
FAZENDA DA LAGE - GUARARÁ - MG
Rodovia Alcides Costa - Km 68
Email: cachacapereirinha@gmail.com
Cel / WhatsApp: (32) 999 928 528

CNPJ 00.739.372/0001-34 INSC. EST. 285991223051

Ingredientes: Mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

Validade: Indeterminada

NÃO CONTEM GLUTEN

LOTE 01

O uso imoderado desta bebida faz mal à saúde.
EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ALCOOL.
PROIBIDA A VENDA A MENORES DE 18 ANOS

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Registro do Produto no MAPA Nº: MG000114-4-000010



PEDRO DUIM
(40% Grad Álcool. - 700ml): homenagem ao nosso patriarca, fundador. Blend exclusivo de três madeiras: Carvalho, Bálsamo e Amburana, assinada pelo master blender Agostinho Manoel Lima Novo



ENGENHO NOVO

(43% Grad Álcool. - 700ml):

homenagem aos moradores tradicionais e consumidores da cachaça Pereirinha, no distrito de Mar de Espanha. Cachaça clássica armazenada em tonéis de jequitibá, assinada por Pedro Henrique Duim, neto de Pedro Duim.



GERAÇÕES

(40% Grad Álcool. - 700ml): homenagem a todas as gerações de famílias envolvidas na produção da cachaca Pereirinha. Blend de carvalho europeu com bálsamo, proporciona um equilíbrio entre o amendoado do carvalho com o frescor do bálsamo, destilado de cor amarelo esverdeado que desperta o interesse por uma nova experiência, assinada por Patricia Galil Mendes Duim, nora de Pedro Duim.

BRIGGADO

SAIBA MAIS EM

www.cachacapereirinha.com

18+