

SVAM group 

# CAZCABEL<sup>®</sup>

PREMIUM TEQUILA

# РЫНОК

---

ТЕКИЛА ИСПЫТЫВАЕТ УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ РОСТА.  
ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ОНА БЫЛА ВТОРОЙ ПО СКОРОСТИ РОСТА  
КАТЕГОРИЕЙ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ, УВЕЛИЧИВАЮЩАЯСЯ НА 9%  
В ГОДОВОМ ИСЧИСЛЕНИИ, СРАЗУ ЗА ДЖИНОМ НА 12%.

IWSR -  
2019



АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ  
ДАЮТ ПРИРОСТ ПРИМЕРНО НА 25% В ГОДОВОМ ИСЧИСЛЕНИИ

DSC - 2019

# ПРОИСХОЖДЕНИЕ

---

**НАЗВАНИЕ ТЕКИЛЫ ВДОХНОВЛЕНО ОБРАЗОМ МИФИЧЕСКОГО МЕКСИКАНСКОГО ЛЕКАРЯ И ПОКОРИТЕЛЯ ЗМЕЙ, ДОНА КАСКАБЕЛЯ, ЖИВУЩЕГО ГДЕ-ТО В ГОРАХ ХАЛИСКО.**

ЛЕГЕНДЫ ЛЕГЕНДАМИ, А КАСКАБЕЛЬ – ТЕКИЛА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА, СОЗДАННАЯ ВРУЧНУЮ НА НЕЗАВИСИМОЙ МИКРО-ДИСТИЛЛЕРИИ В ГОРАХ ХАЛИСКО.

УЖЕ 4 ПОКОЛЕНИЯ ПОДРЯД, ОБЛАДАТЕЛИ МНОЖЕСТВА НАГРАД, ТРУДЯТСЯ НАД СОЗДАНИЕМ ЭТОГО НАПИТКА.

ИСПОЛЬЗУЯ НАВЫКИ ОТБОРА АГАВЫ ПО ВНЕШНЕМУ ВИДУ, НА ОЩУПЬ И НА ВКУС, МАСТЕР ДИСТИЛЛЕРИИ ИСПОЛЬЗУЕТ ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ СЫРЬЁ С ИДЕАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ КИСЛОТ И САХАРОВ, ЧТО В ИТОГЕ И ДАЁТ УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС ТЕКИЛЫ CAZCABEL.



ДОН КАСКАБЕЛЬ БЕРЁТ ИНГРЕДИЕНТЫ ОТ ПРИРОДЫ И ДАЁТ ИМ НОВОЕ  
ЗНАЧЕНИЕ И НОВУЮ ЖИЗНЬ С ПОМОЩЬЮ СВОЕЙ РАБОТЫ...  
ТАК И ЭТОТ БРЕНД CASCAVEL – О РЕГЕНЕРАЦИИ И ОБНОВЛЕНИИ.  
ОН НЕ КРИЧАЩИЙ, НЕ ПРЕТЕНЦИОЗНЫЙ И НЕ ФАЛЬШИВЫЙ.

---



# ЛИНЕЙКА

---



ТЕКИЛА  
БЛАНКО



КОФЕЙНАЯ  
ТЕКИЛА



МЕДОВАЯ  
ТЕКИЛА



КОКОСОВАЯ  
ТЕКИЛА



ТЕКИЛА  
РЕПОСАДО





# ТЕКИЛА БЛАНКО 38% АЛК

---

В ЦЕНТРЕ АССОРТИМЕНТА НАХОДИТСЯ CAZCABEL BLANCO. НАПИТОК, СОЗДАННЫЙ ИЗ ОБОЖЖЁННОЙ СОЛНЦЕМ АГАВЫ И ИЗГОТОВЛЕННЫЙ В ВЫСОКОГОРЬЯХ ГОР ХАЛИСКО. КАЗКАБЕЛЬ БЛАНКО ПРЕКРАСНО УРАВНОВЕШИВАЕТ ЗЕМЛИСТЫЕ НОТЫ АГАВЫ СВЕЖИМ ЦИТРУСОВЫМ ОТТЕНКОМ, КОТОРЫЙ ПОЯВЛЯЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ. ПЕЙТЕ ЕЁ НЕРАЗБАВЛЕННОЙ С ТАКО, ЛЮБУЯСЬ ЗАКАТОМ.

---

## АРОМАТ:

Пряный, с лёгким оттенком цитрусовых и явным ароматом

## ВКУС:

Свежий, хрустящий с землистым тоном агавы

## ПОСЛЕВКУСИЕ:

Хрустящее и сухое с лёгким привкусом чёрного перца

## ЦВЕТ:

Прозрачный

# ПРОИЗВОДСТВО

---

КАСКАБЕЛЬ ПРОИЗВОДИТСЯ НА ОТМЕЧЕННОЙ НАГРАДАМИ МИКРО-ВИНОКУРНЕ В ВЫСОКОГОРЬЕ ХАЛИСКО В МЕКСИКЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТОЛЬКО ТРАДИЦИОННЫХ МЕТОДОВ, ГАРАНТИРУЮЩИХ ВЫСОЧАЙШЕЕ КАЧЕСТВО РУЧНОЙ РАБОТЫ.

КАСКАБЕЛЬ БЛАНКО ПРОХОДИТ ТРОЙНУЮ ДИСТИЛЛЯЦИЮ И ХОЛОДНУЮ ФИЛЬТРАЦИЮ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ В ИТОГЕ КРАСИВУЮ ГЛАДКУЮ ЖИДКОСТЬ С ИДЕАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ АРОМАТОВ СВЕЖЕЙ АГАВЫ И ЛЁГКОГО ПЕРЕЧНОГО ТОНА.





# ТЕКИЛА РЕПОСАДО 38% АЛК

НАПИТОК РУЧНОЙ РАБОТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛУЧШЕЙ АГАВЫ С ВЕРШИНЫ ГОР ХАЛИСКО И МЕТОДОВ ВЫДЕРЖКИ ТЕКИЛЫ, ПЕРЕДАННЫХ ПО НАСЛЕДСТВУ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ.

КАСКАБЕЛЬ РЕПОСАДО ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В БОЧКАХ ИЗ АМЕРИКАНСКОГО ДУБА В ТЕЧЕНИЕ 8 МЕСЯЦЕВ. В ИТОГЕ ПРЕКРАСНЫЙ, ЧИСТЫЙ И ЗЕМЛИСТЫЙ ВКУС ТРОЙНОЙ ДИСТИЛЛЯЦИИ УРАВНОВЕШЕН ТОНКИМИ АРОМАТАМИ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА И ДЫМКА.

## АРОМАТ:

Прекрасные чистые ноты агавы с оттенками эвкалипта, белого перца и тонкой хорошо интегрированной ноткой ванили и тостов

## ВКУС:

Сухой и тёплый с доминирующими нотами агавы, оттенками карамели, ванили и дуба

## ПОСЛЕВКУСИЕ:

Легкое покалывание халапеньо и цитрусовые ноты

## ЦВЕТ:

Бледно-соломенный

# ПРОЦЕСС ВЫДЕРЖКИ

---

ДОН КАЗКАБЕЛЬ ВСЕГДА ГОВОРИЛ, ЧТО РЕПОСАДО — ЭТО САМАЯ НАСТОЯЩАЯ ВЕРСИЯ ЛЮБОЙ ТЕКИЛЫ, ПОСКОЛЬКУ «ОНА НЕ МОЖЕТ СПРЯТАТЬСЯ ЗА МОЛОДОСТЬЮ ИЛИ СТАРОСТЬЮ».

КЛЮЧОМ К ХОРОШЕМУ РЕПОСАДО ЯВЛЯЕТСЯ СООТВЕТСТВИЕ ПРАВИЛЬНОГО ДУБА И ПРАВИЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА ВРЕМЕНИ «ОТДЫХА» В НЁМ.

САЗСАВЕЛ ВЫДЕРЖИВАЮТ В НОВОМ АМЕРИКАНСКОМ ДУБЕ ОКОЛО 8 МЕСЯЦЕВ, ПОЭТОМУ АРОМАТЫ ХОРОШО ИНТЕГРИРОВАНЫ, А ДУБ ДОПОЛНЯЕТ НЕЖНЫЕ НОТЫ АГАВЫ, ПРИ ЭТОМ НЕ ЗАСЛОНЯЯ ИХ.





# МЕДОВАЯ ТЕКИЛА 34% АЛК

В ОСНОВЕ — СВЕЖАЯ, ЗЕМЛИСТАЯ И СУХАЯ ТЕКИЛА БЛАНКО, В КОТОРУЮ ДОБАВЛЕН МЁД ГОРНЫХ ПЧЁЛ.

**АРОМАТ:**  
Землистые и медовые ароматы, дающие намёк на сладость

**ВКУС:**  
Насыщенный, сладкий и полный натурального мёда и лёгких цветочных нот

**ПОСЛЕВКУСИЕ:**  
Согревающее с лёгкой пряностью

**ЦВЕТ:**  
Золотисто-янтарный

DO NOT DRINK AND DRIVE  
FOR THE 'SHAKEMAN' CAZCABEL  
THIS PREMIUM TEQUILA LIQUEUR  
BLEND'S HONEY ESSENCE FROM SACRED  
BEES, PROVIDING A SWEETER SPIRIT  
TO SATISFY ALL TEQUILA PILGRIMS.  
CAZCABEL ALC. 34% VOL • 70cl e NOM 1463 (CR3)

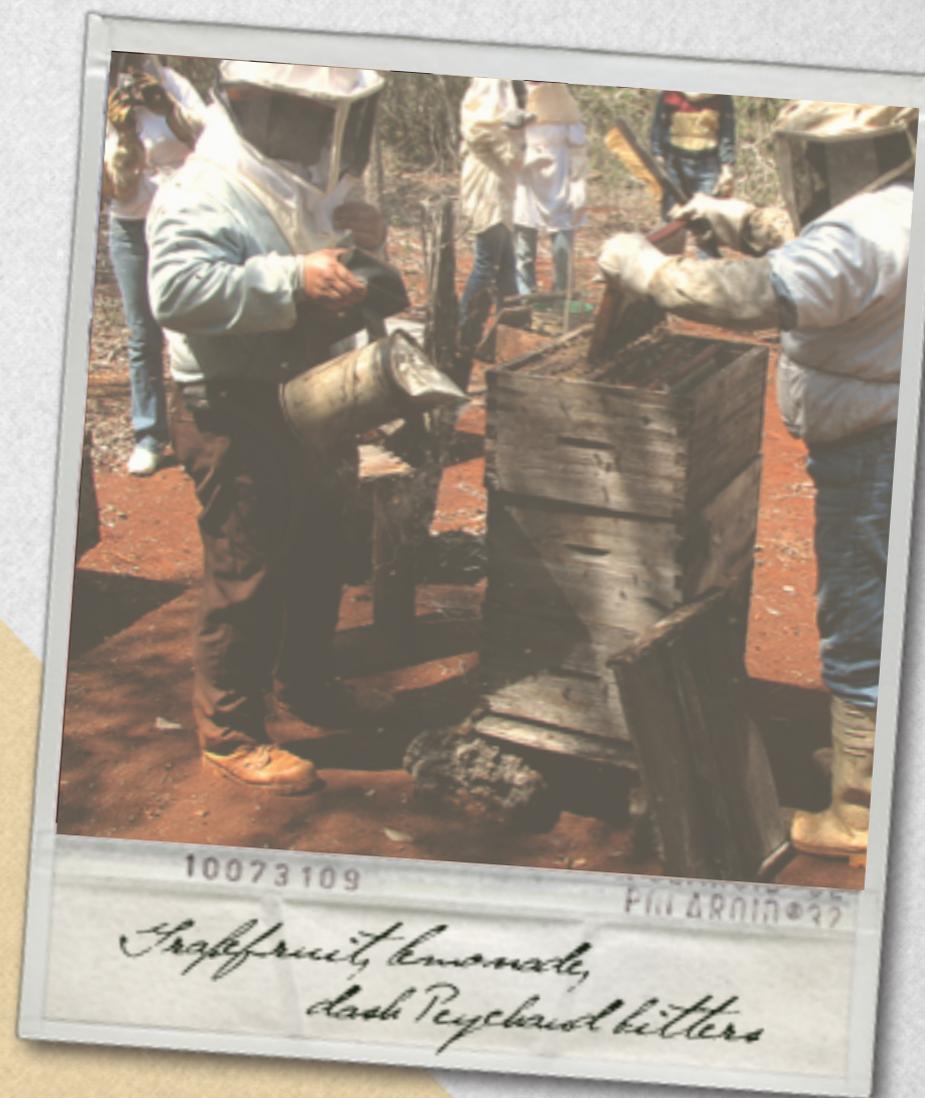
CAZCABEL ALC. 34% VOL • 70cl e NOM 1463 (CR3)  
DO NOT DRINK AND DRIVE  
FOR THE 'SHAKEMAN' CAZCABEL  
THIS PREMIUM TEQUILA LIQUEUR  
BLEND'S HONEY ESSENCE FROM SACRED  
BEES, PROVIDING A SWEETER SPIRIT  
TO SATISFY ALL TEQUILA PILGRIMS.  
CAZCABEL ALC. 34% VOL • 70cl e NOM 1463 (CR3)

# ДОБАВЛЕНИЕ МЁДА

В ОТЛИЧИЕ ОТ МНОГИХ ДРУГИХ НАСТОЯННЫХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ ТЕКИЛА CAZSABEL ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СМЕСЬ НАСТОЯЩЕГО МЁДА И ТЕКИЛЫ... НИЧЕГО БОЛЬШЕ.

МЫ БЕРЕМ СВЕЖУЮ МЕДОВУЮ РОСУ С ПОЛЕЙ ЮКАТАНА В ЮЖНОЙ МЕКСИКЕ И СМЕШИВАЕМ ЕЁ С НАШЕЙ ОТМЕЧЕННОЙ НАГРАДАМИ ТРОЙНОЙ ДИСТИЛЛИРОВАННОЙ ТЕКИЛОЙ БЛАНКО С ВЫСОКОГОРЬЯ ГОР ХАЛИСКО.

ЭТОТ ЛИКЁР ИЗ ТЕКИЛЫ ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ В СВОЁМ РОДЕ, ИМ МОЖНО НАСЛАЖДАТЬСЯ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО, ТАК И В КАЧЕСТВЕ САХАРНОЙ ОСНОВЫ ДЛЯ ЦЕЛОГО РЯДА КОКТЕЙЛЕЙ.





# КОФЕЙНАЯ ТЕКИЛА 34% АЛК

ИСПОЛЬЗУЯ ТЕКИЛУ БЛАНКО В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ, ЭТОТ ЛИКЁР СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ СЛАДОСТЬ РОСКОШНОГО ОБЖАРЕННОГО КОФЕ С КЛАССИЧЕСКОЙ ТЕКИЛОЙ. ЭТО ПОТРАСАЮЩИЙ НАПИТОК, КОТОРЫМ МОЖНО ПРОСТО НАСЛАЖДАТЬСЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ СО ЛЬДОМ, А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В РЯДЕ ИННОВАЦИОННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ.

## АРОМАТ:

Шоколад и кофе  
с ноткой агавы

## ВКУС:

Насыщенный сладкий  
вкус свежесобжаренного  
кофе с нотами тёмного  
шоколада, ванили и агавы

## ПОСЛЕВКУСИЕ:

Мягкий  
насыщенный кофе

## ЦВЕТ:

Тёмно-коричневый

# ДОБАВЛЕНИЕ КОФЕ

---

КАК И МЕДОВЫЙ ЛИКЁР, КОФЕЙНЫЙ ГОТОВИТСЯ ТОЛЬКО ИЗ ЛУЧШИХ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. В ЭТОЙ ТЕКИЛЕ СМЕШАНЫ КОФЕЙНЫЕ ЗЁРНА АРАБИКИ ИЗ ПРИБРЕЖНОГО РЕГИОНА СОКОНУСКО НА ЮГЕ МЕКСИКИ С ТЕКИЛОЙ БЛАНКО ДЛЯ СОЗДАНИЯ НАСЫЩЕННОГО КОФЕЙНОГО ЛИКЁРА, НАПОЛНЕННОГО АРОМАТОМ.

КОФЕ ВМЕСТЕ СО СВЕЖЕЙ ВАНИЛЬЮ ДЛЯ СЛАДОСТИ ПРИДАЁТ СВЕЖИЙ АРОМАТ ЭСПРЕССО С КРАСИВЫМИ НОТАМИ ТЁМНОГО ШОКОЛАДА, СОЗДАВАЯ НАСЫЩЕННЫЙ КОФЕЙНЫЙ ЛИКЁР, КОТОРЫЙ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ УГОЩЕНИЯ ПОСЛЕ УЖИНА.





# КОКОСОВАЯ ТЕКИЛА 34% АЛК

КОКОСЫ ИЗ ХАЛИСКО СЛАВЯТСЯ ПО ВСЕМУ МИРУ. В ЭТОМ ЛИКЁРЕ СЛАДОСТЬ КОКОСА СМЕШАНА С ЧИСТЫМ, СУХИМ И ЗЕМЛИСТЫМ АРОМАТОМ ТЕКИЛА БЛАНКО.

## АРОМАТ:

Сладкие ароматы  
кокоса осели  
на земляной агаве

## ВКУС:

Насыщенный, сладкий  
и тёплый вкус кокоса

## ПОСЛЕВКУСИЕ:

Мягкие, сладкие  
растительные ноты

## ЦВЕТ:

Прозрачный



ЛИНЕЙКА CAZCABEL ВСЕГДА ВЫИГРЫВАЕТ ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ НА ВСЕХ ВАЖНЕЙШИХ КОНКУРСАХ, ВКЛЮЧАЯ «THE TEQUILA AND MEZCAL MASTERS 2019»



CAZCABEL HONEY БЫЛ ПРИЗНАН ЛУЧШИМ БРЕНДОМ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ НА GREAT TASTE 2014 — ПОЛУЧИЛ НАГРАДУ 3 ЗВЕЗДЫ И МЕСТО В РЕЙТИНГЕ 20 ЛУЧШИХ ПРОДУКТОВ ВО ВСЕХ КАТЕГОРИЯХ В БОРЬБЕ С БОЛЕЕ ЧЕМ 15 000 КОНКУРЕНТОВ





# СЕРВИРОВКА И ПОДАЧА

# ТЕКИЛА И ТОНИК

---

НАЛЕЙТЕ CAZCABEL BLANCO В СТАКАН  
СО ЛЬДОМ. ДОБАВЬТЕ БОЛЬШОЙ  
ЛОМТИК АПЕЛЬСИНА, ЗАЛЕЙТЕ  
ТОНИКОМ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАЙТЕ  
И ПОДАВАЙТЕ.





# РУБИС ПАЛОМА

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 МЛ КАЗКАБЕЛЬ БЛАНКО  
50 МЛ СВЕЖЕВЫЖАТОГО РОЗОВОГО ГРЕЙПФРУТОВОГО СОКА  
15 МЛ СОКА ЛАЙМА  
15 МЛ НЕКТАРА АГАВЫ  
1 ЩЕПОТКА ГОРЬКОЙ НАСТОЙКИ РЕВЕНЯ  
СОДОВАЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ВЗБЕЙТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, КРОМЕ СОДОВОЙ,  
НАЛЕЙТЕ В ВЫСОКИЙ СТАКАН СО СВЕЖИМ ЛЬДОМ,  
ДОБАВЬТЕ СОДОВУЮ, УКРАСЬТЕ ЛОМТИКОМ  
ГРЕЙПФРУТА И ПОДАВАЙТЕ.



# МЕДОВАЯ МАРГАРИТА

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 МЛ ТЕКИЛЫ CAZSABEL С МЁДОМ

20 МЛ ТЕКИЛЫ CAZSABEL БЛАНКО

25 МЛ СОКА ЛАЙМА

5 МЛ СИРОПА АГАВЫ

БОЛЬШАЯ ДОЛЬКА АПЕЛЬСИНА

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ВСТРЯХНИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ПРОЦЕДИТЕ  
В СТАКАН, НАПОЛНЕННЫЙ ЛЬДОМ. УКРАСИТЬ  
АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ.





# МИЕЛИТО

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 МЛ ТЕКИЛЫ CAZCABEL С МЕДОМ  
4 ДОЛЬКИ ЛАЙМА  
ГОРСТЬ ЛИСТЬЕВ МЯТЫ  
СОДОВАЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

СМЕШАЙТЕ ДОЛЬКИ ЛАЙМА В СТАКАНЕ, ДОБАВЬТЕ ТЕКИЛУ CAZCABEL HONEY. ХЛОПНИТЕ ЛИСТЬЯМИ МЯТЫ В ЛАДОНИ И ДОБАВЬТЕ ИХ В СТАКАН, ДОЛЕЙТЕ СОДОВОЙ И ХОРОШЕНЬКО РАЗМЕШАЙТЕ БАРНОЙ ЛОЖКОЙ. ДОБАВЬТЕ НЕМНОГО МЯТЫ СВЕРХУ ДЛЯ КРАСОТЫ И ПОДАВАЙТЕ НА СТОЛ.



# МЕКСИКАНСКИЙ ПИМС

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 МЛ ТЕКИЛЫ CAZCABEL БЛАНКО

30 МЛ ПИММОВ

2 БОЛЬШИЕ КЛУБНИКИ

1 БОЛЬШАЯ ПОЛОСКА ОГУРЦА

ЛИМОНАД

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

НАЛЕЙТЕ КАСКАБЕЛЬ БЛАНКО И ПИММС В БАНКУ,  
НАПОЛОВИНУ ЗАПОЛНЕННУЮ ЛЬДОМ. НАРЕЖЬТЕ  
КЛУБНИКУ НА ЧЕТВЕРТИНКИ И ДОБАВЬТЕ В БАНКУ  
С ОГУРЕЧНОЙ ПОЛОСКОЙ. НАПОЛНИТЕ БАНКУ ЛЬДОМ  
И ЗАЛЕЙТЕ ЛИМОНАДОМ. ВОЗЬМИТЕ БАРНУЮ ЛОЖКУ  
И ОЧЕНЬ ХОРОШО РАЗМЕШАЙТЕ.





# ЭСПРЕССО МАРТИНИ

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 МЛ КОФЕЙНОЙ ТЕКИЛЫ CAZCABEL

25 МЛ ЭСПРЕССО

АПЕЛЬСИНОВАЯ КОЖУРА

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ВЗБЕЙТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ПРОЦЕДИТЕ

В ОХЛАЖДЁННЫЙ СТАКАН. ВЫЖМИТЕ

АПЕЛЬСИНОВУЮ ЦЕДРУ НАД СТАКАНОМ.



# ПИНАМАРИТА

---

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

КОКОСОВАЯ ТЕКИЛА КАСКАБЕЛЬ

АНАНАС

ИМБИРЬ

СОКА ЛАЙМА

КУАНТРО

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ВСЁ ВСТРЯХНИТЕ И ДВАЖДЫ ПРОЦЕДИТЕ  
В ОХЛАЖДЁННЫЙ ШИРОКИЙ БОКАЛ. УКРАСЬТЕ  
ЛИМОННОЙ КОЖУРОЙ.





Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1,

терминал «Солнечный»

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

Тел.: +7 (495) 989 24 14