

DRINKS.

Clément Créole Shrub Liqueur d'Orange 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100263
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François, Martinique
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Liqueur de rhum
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Avec un arôme d'orange fruité-sucré et des nuances légèrement épicées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à base de rhum agricole affiné et non affiné, aromatisé avec des macérats de zestes d'orange amère et d'épices créoles
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, la Martinique était la source du sucre de la meilleure qualité pour

l'Europe et était considérée comme l'épicentre du commerce du sucre dans les Caraïbes. Cependant, lorsque la grande crise du sucre éclata sur l'île en 1883, la situation changea brusquement. Homère Clément, maire de Le François, acheta la ferme de canne à sucre en faillite de son village natal et commença à presser la canne à sucre, obtenant ainsi un jus naturel qu'il distilla en rhum. Depuis lors, les rhums renommés sont produits selon les règles héritées d'Homère Clément. Le "Créole Shrub" est une liqueur d'orange et d'épices à base de rhum. Le rhum agricole, affiné ou non, est mélangé et aromatisé avec des macérats d'épices créoles et de zestes d'orange amère. La liqueur est souvent "l'ingrédient secret" des experts-mixologues. Elle peut être mélangée avec de la tequila et du jus de lime, du rhum et du jus de citron ou également du champagne.