DRINKS.

Bacoo 3 Years White Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408096
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Bacoo Rum, 17885 Sky Park Cir suite j, Irvine, CA 92614, USA
Marque	Bacoo
Type	Rhum Agricole
L'âge	3 ans
L'usage	De préférence pour des boissons mixtes et des cocktails, par ex. Daiquiri, Hurricane, ...
Dégustation	Goût frais, velouté et doux avec des arômes sucrés de crème de coco, de bananes caramélisées, de mangues mûres, de clous de girofle, de crème glacée et de citron vert.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de jus de canne à sucre; mûri dans des fûts de bourbon; filtré au charbon pour enlever la couleur
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Aucun autre pays des Caraïbes n'est aussi fortement associé au rhum que la République dominicaine. En plus de nombreuses marques nationales, telles que Barceló, Opthimus, Brugal et Presidente Marti, il existe de nombreuses sociétés commerciales en Amérique du Nord et en Europe qui vendent des rhums dominicains à leurs groupes cibles sous leur propre nom. C'est également le cas de Bacoo: l'entreprise est basée en Californie, mais la production et l’embouteillage ont lieu dans le pays d'origine du rhum, c’est-à-dire la République dominicaine. Le rhum est distillé comme un rhum agricole français typique, à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé et ensuite fermenté. Après une maturation de trois ans dans d’anciens fûts de bourbon, le rhum est filtré par du charbon de bois, qui lui enlève sa couleur. C'est plutôt logique, car les rhums blancs sont préférés pour réaliser des cocktails et ensuite les combiner avec de la crème ou des jus de fruits légers. Une teinte plus foncée ne ferait qu'en altérer l'esthétique des cocktails! Pour la petite histoire, le visage sinistre sur le devant de la bouteille du Bacoo 3 Years White Rum est une créature mythologique de petite taille qui, selon les légendes caribéennes, rôde dans les maisons la nuit. Les bacoos se nourrissent de bananes et de lait - s'ils sont satisfaits, ils sont heureux de satisfaire les souhaits des propriétaires de la maison. Les Bacoos rebelles, en revanche, sont piégés dans des bouteilles qui dérivent à jamais dans l'océan. Concrètement, une bouteille de rhum Bacoo vide satisfait toutes les conditions pour réussir à capturer les petits parasites.