

# DRINKS.

## Bacoo 11 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408099
Alcool	40%
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	11 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût sucré et velouté avec du chocolat au caramel, du caramel, de la vanille et un soupçon de miel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillé à partir de jus de canne à sucre; vieilli en fûts de bourbon
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, Ophimus, 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 un vieillissement de onze ans dans d'anciens fûts de bourbon, le rhum est embouteillé, puis scellé avec un bouchon. Pour la petite histoire, le visage sinistre sur le devant de la bouteille du Bacoo 11 Years 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.