DRINKS.

Takamaka White Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700233
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Seychelles
Région	Mahé
Embouteilleur	Trois Freres Distillery La Plaine St. Andre, Au Cop Mahe, Seychellen
Marque	Takamaka
Type	Rhum de mélasse blanc
L'usage	pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Mojito, Cuba Libre, Daiquiri ou Pina Colada)
Dégustation	Saveur fraîche de canne à sucre avec des notes fruitées d'ananas et de mangue.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Dilué avec de l'eau de source provenant de la vallée de Mai.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L’île des Seychelles est bien connue comme un paradis de vacances exotiques, l’une des destinations de

lune de miel préférées; mais elle n’est certainement pas connue pour ses spiritueux. Le rhum blanc Takamaka est fabriqué par la distillerie Trois Frères sur l'île principale de Mahé. Elle est située à l’intérieur d’une enceinte clôturée, entourée par la plage et le village de la région de Takamaka, où la pêche, l'agriculture et le tourisme sont les occupations principales qui font vivre les habitants. La canne à sucre utilisée pour la production de mélasse provient de quatre zones de l'île et sont traitées dans la distillerie. Alors que les rhums bruns mûrissent, après leur distillation, dans des fûts de chêne français et américain, dont ils prennent la couleur et les saveurs, le rhum blanc Takamaka est déjà prêt depuis quelque temps. Lors de la dernière étape, le liquide à 96% d’alcool est simplement mélangé avec de l'eau de source d'une autre île des Seychelles, une eau qui est directement introduite dans la bouteille de 70cl.