

DRINKS.

Bacardi Limon 70cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700408
Alcool	32%
Contenu	70cl
Pays	Porto Rico
Région	Puerto Rico
Embouteilleur	Bacardi Rum Distillery, 1000, Bacardi Road, Nassau, The Bahamas
Marque	Bacardi
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. comme Mojito, avec de la limonade ou du thé glacé)
Dégustation	Goût d'agrumes légèrement amer et sucré.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Aromatisé avec des zestes de citrons verts, de citrons et de pamplemousse
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Le sceau rouge avec la chauve-souris est l'un des logos d'entreprise les plus célèbres au monde

aujourd'hui. Depuis sa création en 1862, le rhumier Bacardí a connu un succès incroyable et est aujourd'hui représenté dans plus de 100 pays, où il emploie plus de 6000 personnes. Tout cela grâce à Don Facundo Bacardí Massó qui, après un tremblement de terre dévastateur à La Havane, a commencé à expérimenter des champignons de levures et des procédés de filtration dans sa distillerie nouvellement acquise. Il s'est également rendu compte que le rhum bénéficiait du goût du stockage en fûts. Dans les années 1930, Bacardí s'était déjà étendu en Espagne, à New York, au Mexique et à Porto Rico. La prohibition aux États-Unis a eu peu d'effet sur la multinationale. Par contre, suite à la Révolution cubaine, la famille et de nombreux autres propriétaires d'entreprises ont été expropriés sans indemnisation. Heureusement, les secrets de production se trouvaient déjà hors de Cuba à l'époque, et la famille s'est rapidement installée dans les îles des Bahamas. En 2009, la distillerie a fermé ses portes aux Bahamas, de sorte que la plus grande partie de la production est désormais réalisée à Porto Rico. Le Bacardí Limon est disponible depuis 1996 et combine les arômes de zestes pressés à froid de citrons verts, de citrons et de pamplemousse. Il apporte un fruité amer-sucré comme ingrédient de long drinks et de cocktails, tels que le Mojito, la limonade au rhum et le thé glacé au rhum.