DRINKS.

Bacardi Spiced 100cl (Spiritueux à base de Rhum)

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70221
Alcool	35%
Contenu	100cl
Pays	Porto Rico
Région	Bahamas / Porto Rico
Embouteilleur	Bacardi Limited, 65 Pitts Bay Road, Pembroke, Hamilton 08, Bahamas
Marque	Bacardi
Type	Spiritueux à base de Rhum
L'usage	pur ou dans divers mélanges
Dégustation	avec de la vanille, du miel, des notes boisées-fumées, de la cannelle, de la noix de muscade et du poivre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir de rhum vieilli et d'arômes naturels ; sans gluten
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant

Description

Le sceau rouge avec la chauve-souris est aujourd'hui l'un des logos d'entreprise les plus connus au

monde. Depuis sa création en 1862, le producteur de rhum Bacardi a connu un succès incroyable et est aujourd'hui présent dans plus de 100 pays, où il emploie plus de 6000 personnes. Tout cela est dû à Don Facundo Bacardí Massó qui, après un tremblement de terre dévastateur à La Havane, a commencé à expérimenter avec des champignons de levure et des processus de filtration dans sa distillerie nouvellement acquise. Il s'est en outre rendu compte que le vieillissement en fûts était bénéfique pour le goût du rhum. Dans les années 1930, Bacardi s'était déjà étendu à l'Espagne, à New York City, au Mexique et à Porto Rico. Suite à la révolution cubaine, la famille a établi sa nouvelle base dans les îles Bahamas. Lorsque la distillerie locale a fermé en 2009, une grande partie de la production a été transférée à Porto Rico, où se trouve désormais la plus grande usine de rhum au monde.
En 2019, la gamme s'est enrichie du Bacardi Spiced Rum. Le rhum de base a mûri pendant une période indéterminée dans des fûts de chêne américain carbonisés, puis a été enrichi d'arômes naturels. Le spiritueux convient à la préparation de divers long drinks qui supportent un soupçon d'épices - le rhum épicé peut être complété par exemple avec du Coca, de la Ginger Beer, du Jus d'Ananas ou du Soda.