

# DRINKS.

## Malibu Island Spiced 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 801208   |
| Alcool                  | 35%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Barbade  |
| Embouteilleur           | Pernod Ricard, 23 Rue de l'Amiral d'Estaing, 75016 Paris, Frankreich   |
| Marque                  | Malibu   |
| Type                    | Liqueur de rhum à la noix de coco  |
| L'usage                 | pour des boissons et des cocktails (par ex. en combinaison avec des jus d'agrumes et du sirop)               |
| Dégustation             | Nez: avec beaucoup de noix de coco.<br>Bouche: épicée-sucrée, avec une dominante de noix de coco et de rhum. |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | Fabriquée à base de rhum affiné, d'épices et de noix de coco   |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.         |
| Additifs                | Caramel E150a  |



### Description

Quand on tape "Malibu" sur Google, trois types de résultats de recherche apparaissent: la ville californienne, la chanson de Miley Cyrus et la liqueur de rhum sucrée aux extraits de noix de coco. La liqueur a du succès depuis très longtemps, ayant été produite pour la première fois à la Barbade en 1895. La production dans la West Indies Rum Distillery est assurée par Pernod Ricard, qui se concentre sur les principaux marchés de distribution: États-Unis, Grande-Bretagne, France, Allemagne et Canada. Cependant, la version originale à 21% d'alcool dans sa bouteille blanche, avec le logo du palmier, devrait être connue dans le monde entier. Les nombreuses variantes du Malibu sont moins célèbres, comme la nouvelle Island Spiced. Elle est fabriquée avec du rhum ayant un pourcentage d'alcool plus élevé, avec de la liqueur de noix de coco, de la vanille, de la cannelle et d'autres épices. Une nouveauté est qu'au lieu du sucre, un édulcorant a été utilisé afin de maintenir la teneur calorique de cette liqueur à un niveau inférieur.