

DRINKS.

Espero Caribbean Cocoa & Rum Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803569
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Embouteilleur	Albert Michler Distillery Int. Ltd, 44 Upper Belgrave Road, Bristol, BS8 2XN, UK
Marque	Espero
Type	Liqueur à base de rhum
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	goût plein et complexe de chocolat, d'herbes épicées et de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	affiné avec des fèves de cacao Criollo
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

La marque ; "Ron Espero" veut rendre hommage à l'explorateur espagnol Vasco Núñez de Balboa qui, en 1513, traversa le Panama à pied et fut le premier Européen à apercevoir le Pacifique depuis le continent américain. L'espoir de découvrir de nouvelles choses et d'atteindre la gloire dans le Nouveau Monde a motivé Vasco Núñez de Balboa pendant des décennies - cet espoir a inspiré le nom ; "Espero"

('j'espère') à l'équipe de la Albert Michler Distillery. Les rhums proviennent de la République dominicaine, où le conquistador espagnol vivait autrefois en tant qu'agriculteur et éleveur de porcs, avant de fuir ses dettes et de partir pour l'Amérique centrale.

La liqueur de rhum Cocoa & ; associe du rhum Añejo de sept ans d'âge de la République dominicaine à de nobles arômes de cacao. La composante chocolatée est obtenue à partir de fèves de cacao de la variété 'Criollo', connue pour sa finesse gustative, car contrairement à la variété 'Forastero', plus répandue, elle présente un arôme prononcé avec une faible amertume. Toutefois, la culture du cacao criollo est très limitée.