

DRINKS.

Bacardi Limon 100cl (Spiritueux à base de Rhum)



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910169
Alcool	32%
Contenu	100cl
Pays	Porto Rico
Région	Puerto Rico
Embouteilleur	Bacardi GmbH
Marque	Bacardi
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût d'agrumes légèrement amer et légèrement sucré.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	aromatisé avec des zestes de citrons verts, de citrons et de pamplemousses
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 Bacardi a connu un succès incroyable et est aujourd'hui représenté dans plus de 100 pays, où il emploie plus de 6 000 personnes. Tout cela a été

possible grâce à Don Facundo Bacardí Massó qui, après un tremblement de terre dévastateur à La Havane, a commencé à réaliser des expérimentations, dans sa distillerie nouvellement acquise, avec des levures et des procédés de filtration. Il s'est également rendu compte que le rhum bénéficiait du stockage en fûts d'un point de vue gustatif. Dans les années 1930, Bacardi s'est étendu jusqu'en Espagne, à New York, au Mexique et à Porto Rico. La prohibition aux États-Unis n'a eu que peu d'effets sur la multinationale. Mais son destin a connu un passage difficile: après la Révolution cubaine, la famille, ainsi que de nombreux autres propriétaires d'entreprises, ont été expropriés sans indemnisation. Heureusement, à l'époque, les secrets de production se trouvaient déjà à l'extérieur de Cuba, et la famille s'est rapidement installée aux Bahamas. En 2009, la distillerie a fermé ses portes aux Bahamas, de sorte que la plus grande partie de la production est depuis réalisée à Porto Rico. Le Bacardi Limón est disponible depuis 1996 et combine les arômes de zestes de citrons verts, de citrons et de pamplemousse, pressés à froid. Il procure un côté fruité doux-amer en tant qu'ingrédient de long drinks et de cocktails, tels que le Mojito, le rhum-limonade et le thé glacé au rhum.