Der Compagnie Des Indes Rum TRICORNE ist der erste ungelagerte Blend aus dem Hause Compagnie des Indes. Der Tricorne Rum wird zum Großteil aus Zuckerrohrsaft hergestellt, neben Melasse ist auch indonesischer Arrack enthalten - eine aus Zuckerrohr und Reismaische destillierte Spirituose.

Der klare Rum zeigt sich in der Nase außerordentlich fruchtig, frische Zitrusfrüchte begleitet von Vanille und Zuckerrohr Nuancen verwöhnen die Nase. Am Gaumen ist er anfangs leicht würzig, jedoch weicht die Würze schnell einem frischen fruchtigen Geschmack mit Noten von Zuckerrohr und einer angenehmen Süße.

Über Compagnie des Indes

Compagnie des Indes ist eine im Jahr 2014 ins Leben gerufene Rumserie, deren philosophie es ist, authentische Rums anzubieten, welche die markante Handschrift ihrer jeweiligen Herkunftsländer tragen. Die meisten Rums der Serie und insbesondere alle Single Casks, sind weder gezuckert noch mit Zuckercouleur gefärbt. So bringt Compagnie des Indes den authentischen Geschmack des Rums zurück.

Compagnie des Indes Tricorne Rum

Artikel Nr.	1272
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	43% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3760255020006
Gewicht Flasche	1,4kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	9 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	20
Lagen pro Palette	6
Kartons pro Palette	120
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

PEROLA
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299,
DE-90765 Fürth

Tel.: +49 911 32244584
Fax: +49 3212 1323623

Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu