Mit dem Spiced Rum knüpft Compagnie des Indes an den Erfolg diverser Boulet de Canon Abfüllungen an, die ebenfalls aus hochwertigen Basisrums, versetzt mit natürlichen Zutaten, entstanden.

Die Basis des Compagnie des Indes Spiced Rums bilden Rums aus Venezuela und der Dominikanischen Republik. In den Blend werden zwei Wochen lang schwarzer Pfeffer, Ingwer, Vanille, Süßholz und Muskatnuss eingelegt. Zuguterletzt wird 15g Zucker pro Liter hinzugegeben, um dem Spiced Rum eine ausgewogene Süße zu verleihen.

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 Spiced Rum

Artikel Nr.	4166
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3760255021638
Gewicht Flasche	1,4kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	9,5 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	20
Lagen pro Palette	6
Kartons pro Palette	120
Herkunftsland	Venezuela, Dominikanische Republik
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