



Nusa Caña heißt zu deutsch "Insel des Rums". Der Name wurde gewählt, um die Geschichte der historischen Produktion von Zuckerrohr-Spirituosen und dessen Handwerkskunst in Indonesien zu erzählen. Seit 400 Jahren werden diese dort schon produziert.

Nusa Caña wird traditionell hergestellt in Java - dem Ursprung von indonesischem Rum. Nach Fermentation von Melasse mit rotem Reis folgt die Destillation (Pot Still) sowie Reifung in Teak-Holz-Fässern für 1-3 Jahre. Danach wird der Pot-Still-Rum mit einem kleinen Teil karibischem Column-Still-Rum verblendet.

Nusa Caña Spiced Island Rum ist ein fruchtiger, würziger Spiced Rum, welcher hervorragend als Basis von Longdrinks und Cocktails funktioniert.

Aroma: Frisches Zuckerrohr, Ananas, Nelke, Muskat, Ingwer sowie Anklänge von Kaffee und Kakao.



### Nusa Caña Tropical Island Spiced Rum

Artikel Nr.	5036
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Spiced Rum)
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	40 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	0735850803371
Gewicht Flasche	1,4
EAN-Code Karton	0793591712277
Gewicht Karton	8,3
<b>Palettenkonfiguration:</b>	
Kartons pro Lage	25
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	125
Herkunftsland	Indonesien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH, Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth, Deutschland