



Compagnie des Indes, gegründet 2015, ist ein unabhängiger Abfüller, der Rum-Terroirs aus aller Welt erlebbar macht. Mit Fokus auf authentische Herkunft, lange Fermentationen und traditionelle Destillation entstehen sorgfältig ausgewählte Blends und Single Casks.

Der Latino ist ein 4-jähriger Rum aus Venezuela, hergestellt aus Melasse und im Column Still-Verfahren destilliert. Anschließend reift er unter tropischen Bedingungen in amerikanischen Ex-Bourbonfässern, was ihm seinen harmonischen und ausgewogenen Charakter verleiht. In der Nase zeigen sich zarte Aromen von Vanille, Pralinen und feinen Holznoten. Am Gaumen präsentiert sich der Rum rund und vollmundig, mit Anklängen von Röstaromen, Mandel, Kokos, gesalzene Butterkaramell und Vanille. Der Rum wurde ohne Kältefiltration abgefüllt, um sein natürliches Geschmacksprofil zu bewahren.

Ideal pur, auf Eis oder in Cocktails, in dem seine weichen, karamelligen und leicht nussigen Aromen besonders gut zur Geltung kommen. Der Latino steht für die sanfte und zugängliche Seite des Compagnie-des-Indes-Portfolios – aromatisch, ausgewogen und authentisch.

## Compagnie des Indes Latino Rum

Artikel Nr.	8480
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3614860002004
Gewicht Flasche	1,169 kg
EAN-Code Karton	13614860002094
Gewicht Karton	7,4 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	22
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	110
Herkunftsland	Venezuela
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Compagnie des Indes BP 49 71150 Chagny, Frankreich

