



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 Pacifico vereint Melasse-Rums aus Panama und Thailand, die im Column Still-Verfahren destilliert und zwischen sechs und zwölf Jahren gereift sind. Durch diese außergewöhnliche Kombination entsteht ein harmonischer, aromatischer und vielseitiger Blend, der die Stärken beider Herkunftsländer vereint. In der Nase zeigt sich ein komplexes Bouquet aus Karamell, Praliné und kandierter Orange, untermauert von zarten floralen Noten. Am Gaumen präsentiert sich der Rum vollmundig und ausgewogen, mit Aromen von Lakritz, Eukalyptus und Schokolade, abgerundet durch einen würzigen Hauch von Muskat. Der lange, stimmige Abgang rundet das Geschmackserlebnis elegant ab.

Ideal pur oder auf Eis – der Pacifico überzeugt durch Balance, feine Aromatik und einen angenehm runden Stil, der ihn zu einem echten Genuss für Rumliebhaber macht.

### Compagnie des Indes Pacifico Rum

Artikel Nr.	8481
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	42,5% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3614860002028
Gewicht Flasche	1,168 kg
EAN-Code Karton	13614860002131
Gewicht Karton	7,4 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	22
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	110
Herkunftsland	Panama, Thailand
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Compagnie des Indes BP 49 71150 Chagny, Frankreich

