

# DRINKS.

## Isautier Arrangé Banana Flambé Rumlikör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 70119  |
| Alkoholgehalt       | 40%  |
| Flascheninhalt      | 50cl   |
| Herkunftsland       | Réunion  |
| Region              | Reunion  |
| Abfüller            | Rhums et punches Isautier, 114 Chemin Fredeline, 97452 St-Pierre Cedex, FranceLa Réunion             |
| Marke               | Isautier   |
| Typ                 | Likör auf Rum-Basis  |
| Anwendung           | pur oder in Mischgetränken   |
| Degustationsnotiz   | süsse Bananenaromen paaren sich mit schmelzenden Karamellnoten.                                      |
| Verkehrsbezeichnung | Likör  |
| Details             | mit Bananenaromen verfeinert   |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



### Beschreibung

Die Geschichte der Isautier Rumdistille begann im Jahr 1832, zur Zeit der Herrschaft von König Louis Philippe I in Frankreich. Laurent-Philippe wurde beauftragt, auf der Insel Réunion medizinische Pflanzen zu finden. Er gab sich mit seinem Grossneffen Louis Isautier auf eine viermonatige Reise zur weit

entlegenen Insel und war bei der Ankunft von den riesigen Zuckerrohrfeldern ganz gefesselt. Bald darauf kaufte er Land zum Anbau von Zuckerrohr, um selbst einen Familienrum zu brennen. Zu Louis stiess bald sein Bruder Charles dazu, und gemeinsam gründeten sie 1845 das Isautier-Familienunternehmen. Ihre Brennerei ist die älteste Rumdestille auf La Réunion und ausserdem das älteste Unternehmen der Insel. Nachdem Charles verstarb, übernahm seine Witwe Antoinette die Familienbrennerei und kurbelte das Exportunternehmen an. Schon bald würde der Rum von Isautier zahlreiche Preise und Ehrungen erhalten. 1970 wurde der erste Rum 'Arrangé' von Isautier entwickelt. Inspiriert war dieser von dem alten Brauch der Matrosen, während langer Seefahrten Alkohol zu verwenden, um Früchte und Gewürze zu konservieren. Doch erst im Jahr 2010 wurde das Marktsegment der aromatisierten Rumliköre neu aufgegriffen, als man weitere Kreationen schuf. Der Banana Flambé Rumlikör erinnert geschmacklich an flambierte Bananen, die gerne als Nachspeise gereicht werden. Es handelt sich um ein Isautier-Original, das sich zum Aperitif, begleitend zum Dessert oder auch als Zutat in einem Cocktail eignet.