

DRINKS.

Clément Mahina Coco Caribbean Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100262
Alcool	18%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François, Martinique
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Liqueur de noix de coco
L'usage	pure, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes, par ex. en combinaison avec des jus de fruits tropicaux
Dégustation	avec arôme de noix de coco.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à base de rhum, aromatisée à la noix de coco fraîche
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Dans la seconde moitié du 19e siècle, la Martinique était la source du sucre de meilleure qualité pour l'Europe et était considérée comme l'épicentre de tout le commerce du sucre dans les Caraïbes. Lorsque

la grande crise du sucre éclata sur l'île en 1883, tout changea brusquement. Mais Homère Clément, maire du François, eut une idée : en 1887, il acheta la ferme de canne à sucre en faillite de son village, le Domaine de l'Acajou, et commença à presser la matière première naturelle pour en faire un jus naturel, puis à la distiller pour en faire du rhum. Depuis, les rhums renommés de Clément sont produits traditionnellement selon les règles héritées d'Homère Clément.

La liqueur "Clément Mahina Coco" est à base de rhum et aromatisée à la noix de coco fraîche. Elle se boit de préférence pure avec des glaçons ou en combinaison avec des jus de fruits exotiques comme le jus d'ananas.