

DRINKS.

Dead Man's Fingers Coffee 70cl (Spiritueux à base de rhum)



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703964
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Cornwall
Embouteilleur	Halewood Wines & Spirits The Sovereign Distillery Wilson Road Huyton Business Park Liverpool L36 6AD
Marque	Dead Man's Fingers
Type	Spiritueux à base de rhum
L'usage	sur des glaçons ou dans une variété de boissons et de cocktails (par ex., mélangé avec du coca, comme Bloody Mary, ...)
Dégustation	Arômes de vanille, de raisins secs, de chocolat et de grains de café naturellement torréfiés.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Aromatisé avec du café torréfié
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Il n'y a probablement pas de meilleure campagne marketing pour un bar que de proposer un spiritueux maison qui se fait connaître au-delà des frontières nationales. À ce propos, le bar "The Rum and Crab Shack" a atteint une renommée conséquente. L'établissement maritime, situé sur la route côtière de Saint-Ives en Cornouailles, en Angleterre, est le foyer spirituel du rhum Dead Man's Fingers. Il a été créé par les propriétaires en 2015. Cependant, comme il n'existe pas d'installations de production locales, la production du rhum épicé se déroule dans la Sovereign Distillery de Halewood. La base du Dead Man's Fingers est distillée et affinée dans les Caraïbes - la rumeur dit que les pays d'origine pourraient être Trinidad et la Barbade - et enfin enrichie de divers arômes au Royaume-Uni. Afin d'ajouter une touche régionale, les arômes du "Cornish Saffron Cake" (gâteau au safran de Cornouailles) ont été utilisés. Ils sont accompagnés par des zestes d'orange, de la cannelle, de la vanille et de la noix de muscade. Ceci dit, les tons sucrés du caramel et de la vanille sont également dus à l'assemblage initial, de trois ans d'âge. Le Dead Man's Fingers Coffee est une variante du "rhum épicé" original, qui est en outre aromatisée avec des grains de café torréfiés. D'ailleurs, son nom n'a rien à voir avec les pirates ou autres corsaires, mais avec les branchies du crabe, qui ne doivent en aucun cas être mangées. On les appelle les "Dead Man's Fingers" ("doigts du mort"), car ils ressemblent à des doigts et ont un goût affreux. Et étant donné que le crabe est le plat préféré des clients du "The Rum and Crab Shack", le nom prend alors tout son sens.