

DRINKS.

Bumbu The Original Spiritueux à base de rhum 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	742351
Alcool	40%
Contenu	35cl
Pays	Barbade
Région	Barbade
Embouteilleur	Bumbu Rum Company LLC / Sovereign Brands, 383 West Broadway 5th Floor, New York, NY 10012, USA
Marque	Bumbu
Type	Boisson spiritueuse à base de rhum
L'usage	pur ou pour divers drinks et cocktails, p. ex. rhum swizzle, banana daiquiri, Barbe Noire...
Dégustation	aux arômes de cannelle, de caramel, de noix, de piment et de vanille s'ajoute le goût du bois de chêne grillé
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	distillé à partir de huit variétés de canne à sucre provenant de plantations des Caraïbes et d'Amérique du Sud ; vieilli en fûts de bourbon américains ; aromatisé avec des botaniques des Caraïbes
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	ohne Verpackung



Vegan

Oui

Kosher

Non spécifié

Description

Le Bumbu Original se définit comme un spiritueux à base de rhum. Pourquoi ? Tout d'abord (1) parce qu'il a une teneur en alcool plus faible qu'un rhum ordinaire et (2) parce que des arômes y sont ajoutés ultérieurement. La recette remonte aux marins des 16e et 17e siècles, qui n'hésitaient pas à ajouter à leur rhum des Caraïbes des épices disponibles localement. Les arômes naturels contenus dans le Bumbu Original ne sont pas officiellement annoncés. On peut toutefois y déceler des notes de vanille, de piment, de bois de chêne, de caramel, de cannelle et de noix grillées. La base alcoolique est constituée de plusieurs types de canne à sucre provenant des pays des Caraïbes et d'Amérique latine : Barbade, Belize, Brésil, Costa Rica, République dominicaine, Salvador, Guyana et Honduras. La distillation a lieu dans une distillerie historique qui existe depuis 1893 à la Barbade et qui se trouve à quelques mètres seulement de l'océan turquoise - il s'agit de la West Indies Rum Distillery. Le Bumbu Original est ensuite vieilli jusqu'à 15 ans en fûts de chêne blanc américain.