

# DRINKS.

## Flor de Caña Coco Liqueur 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802764
Alcool	17%
Contenu	70cl
Pays	Nicaragua
Région	Departamento de Chinandega
Embouteilleur	SER Licorera, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Liqueur à base de rhum
L'âge	4 ans
L'usage	on the rocks ou dans des cocktails tropicaux
Dégustation	avec des arômes de noix de coco
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriqué de manière neutre au point de vue CO2 ; commerce équitable ; avec arômes de noix de coco
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Flor de Caña ("fleur de canne à sucre") est le spiritueux le plus populaire du Nicaragua et est omniprésent dans les petites et grandes fêtes. Mais le rhum a également acquis une réputation respectable en dehors des frontières de l'État - il domine le marché d'Amérique centrale depuis de nombreuses décennies et attire de plus en plus l'attention des nations lointaines grâce à des voix positives et des distinctions. A la fin du 19e siècle, la famille Pellas a fait aménager de vastes champs de canne à sucre devant le décor spectaculaire du volcan San Cristóbal en activité permanente. En 1937, les premières variétés de rhum ont été lancées sur le marché national et deux décennies plus tard, l'entreprise a commencé à exporter vers les autres pays d'Amérique centrale. La famille est à la tête de l'entreprise depuis cinq générations. Malgré le climat tropical et le taux d'évaporation élevé, le rhum peut vieillir longtemps sans problème, car les fûts de bourbon sont scellés avec des fibres de banane plantain - ce procédé de "Slow Ageing" détermine le goût caractéristique de Flor de Caña. Depuis peu, Flor de Caña se présente comme une marque de rhum durable avec un caractère de commerce équitable et une production neutre au point de vue CO2. Parmi les différentes mesures prises, on peut citer l'utilisation d'énergie renouvelable et la plantation d'arbres pour équilibrer l'ensemble. Cette liqueur de coco est fabriquée à base de rhum de quatre ans d'âge et est l'ingrédient idéal des cocktails aux accents tropicaux et de la Piña Colada de renommée mondiale.