

# DRINKS.

## Flor de Caña Rum Extra Dry 4 Years 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	RFCE0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Nicaragua
Embouteilleur	Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua
Marque	Flor de Cana
Type	Rhum de mélasse
L'âge	4 ans
L'usage	pour des boissons et des cocktails
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Quintuple distillation dans des alambics en colonne modernes (distillation continue); stockage en fûts de chêne avec filtration ultérieure
Honneurs	International Rum Conference Madrid 2017: Or International Rum Conference Madrid 2014: Double-Or China Wine & Spirits Awards 2012: Argent San Francisco World Spirits Competition 2011: Double-Or & Argent San Francisco World Spirits Competition 2010: Argent San Francisco World Spirits Competition 2005: Argent International Rum Festival - Canada 2003: Or International Wine & Spirits Competition - England 2003: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



ingrédients Une liste des ingrédients n'est pas  
requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du  
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

## Description

Flor de Caña (fleur de canne à sucre en espagnol) est le spiritueux le plus populaire au Nicaragua. Mais le rhum a également acquis une réputation respectable au-delà des frontières nationales - il est le leader du marché centraméricain depuis de nombreuses décennies et, grâce à de nombreuses récompenses, il attire de plus en plus l'attention dans les pays plus lointains. À la fin du XIXe siècle, la famille Pellas a commencé à cultiver de vastes champs de canne à sucre dans le spectaculaire décor du volcan San Cristobal, en activité permanente, et a établi la tradition de célébrer la fin de chaque saison de récolte avec quelques barils de rhum vieilli et fait maison. En 1937, les premières variétés de rhum ont été introduites sur le marché intérieur et deux décennies plus tard, les exportations vers le reste de l'Amérique centrale ont commencé. La cinquième génération dirige aujourd'hui l'entreprise et remporte de nombreux concours internationaux. Malgré le climat tropical et la forte évaporation, le rhum peut mûrir lentement, car les fûts de bourbon sont scellés avec des fibres de plantain - ce processus de vieillissement lent donne à Flor de Caña son goût caractéristique. Cet Extra Dry Rum de quatre ans d'âge doit sa couleur cristalline à un système de filtration spécial et est idéal pour être mélangé avec des jus de fruits, de l'eau tonique, du coca ou de l'eau gazeuse. Son goût reflète le nom qu'il porte: sec avec de la vanille, des épices et des fruits tropicaux.