

Marama „Origins ” ochucený filipínský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



MARAMA
ORIGINS

EAN

8436599480701

Kód produktu

RU040610

Marama Origins Philippines je tmavý zlatý rum z Filipín, vyrobený z melasy a zrající v amerických dubových ex-bourbon sudech. Je ochucený pepřem, vanilkou, skořicí, hřebíčkem a muškátový oříškem. Vůně a chuť tohoto rumu jsou sladké a kořeněné, s tóny citrusů, karamelu a dřeva. Tento rum si nejlépe vychutnáte čistý, s ledem nebo s kolou, a je ideální i do míchaných nápojů.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Marama „ Origins ” ochucený filipínský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Objevte fascinující vůně Filipín prostřednictvím tohoto exotického rumu Spiced Rum složeného z místního ovoce a koření - pitahaya, banán, durian, vanilka. Exotická i divoká příroda a tajemství ukrývající se v hloubce Tichého oceánu. To je Fidži, ze kterého pochází i kořeněné rumy značky Marama. K její výrobě se používá průzračná vulkanická voda a jedinečná chuť dotváří lokální exotické rostliny a ovoce. Značka navazuje na místní legendu o mořské panně, která je také vyobrazena na etiketě rumu. Mořskou pannu si vymysleli obyvatelé Fidži kvůli otravným námořníkům a objevitelům, kteří na ostrově v 19. století hledali mystické a nadpřirozené stvoření. Marama potom ve fidžijštině znamená "dáma".

Hlavní parametry

Značka	Marama
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	spirit drink & lihovina
Původ	Filipíny
Přívlastek	Spiced
Charakter	kořeněné
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, přírodní aroma, barvivo Karamel
Výrobce	Beveland S.A. Carrer de Pladevall, 13, 17857 Sant Joan les Fonts, Girona, Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.