



ORUZA SPICE RHUM

Spice rhum au riz de Camargue, aux arômes naturels d'orange, clou de girofle, cannelle, poivre de Sansho, vanille. Ce spice de dégustation, évocation des pâtisseries de nos grand-mères, fera également une excellente base pour vos cocktails.

COULEUR :

Ambré avec des reflets cuivrés

NEZ : Intense et expressif sur des notes d'orange confite et épicées

PALAIS : Après une attaque très fruitée sur les agrumes, les épices s'expriment avec opulence, équilibrés par la sucrosité

FINALE :

Longue et ronde, pâtissière, sur la vanille

STYLE : Rhum épicé organique

CONTENANCE : 70 cl

TITRE ALCOOMETRIQUE :
40 % vol

ORIGINE :

Rhum bio origine Paraguay, recette finale élaborée et embouteillée en France

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Ses notes épicées et orangées accompagnent à merveille desserts au chocolat, crêpes, desserts aux fruits et pâtisseries. Très agréable en apéritif sur un glaçon plein

COCKTAIL : En Old Fashioned revisité. Rafraîchir un verre de type Rock. Dans un autre grand verre rempli de glaçons, verser 6 cl de Spiced Rhum, 1 cl de sirop de sucre (ou un carreau de sucre) et 4 gouttes d' Angostura Bitter , mélanger puis filtrer et verser dans le verre refroidi, ajouter un gros glaçon plein et un zeste d'orange séché pour la décoration.