



Maca Spiced Rum

Points clés

Créé par Michaël Landart, figure du monde du rhum et fondateur du bar à rhum Maria Loca.

Élaboré à partir d'un rhum de l'île Maurice macéré avec 5 épices fraîches.

Un « spiced rum » 100% naturel sans aromatisation, intense et profond.

« La rencontre du Rhum et de 5 épices fraîches et naturelles »



Rhum épicié

Origine Île Maurice et France

Rhum de mélasse, macération avec fève tonka, café, cannelle, clou de girofle, noix de muscade, sucre de canne

Distillation en colonne

Sans arôme ajouté



40°
70 cl

L'Histoire

Maca, créé par Michaël Landart en 2016, est l'un des rares Spiced Rums élaboré sans aucun arôme ajouté, uniquement à partir d'épices fraîches macérées avec un rhum de l'île Maurice. L'idée de son créateur, Michaël Landart, voyageur passionné et expert de l'univers du Rhum, est d'apporter fraîcheur et innovation dans l'univers des rhums épiciés. Les épices 100% naturelles et sélectionnées avec soin et créativité offrent une profondeur aromatique et une finale nette et franche.

Notes de dégustation

Nez : notes de banane avec une touche florale

Bouche : riche en arômes avec des notes de vanille, banane et une touche épicée

Finale : longue et complexe



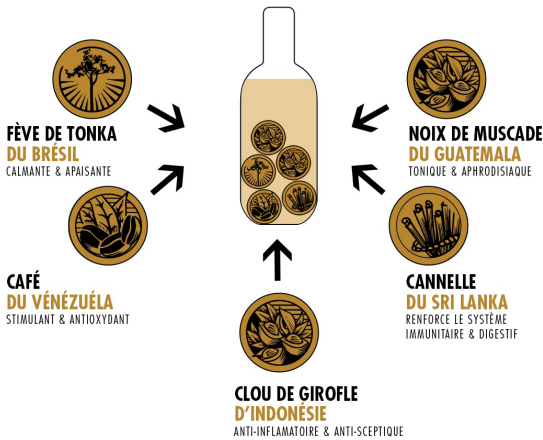
Suggestions de consommation

1) A boire sec ou sur glace en dégustation, simplement agrémenté de quelques grains de café ou d'un bâton de cannelle

2) En cocktail, par exemple une version spéciale du Daïquiri par Michaël :

- 5cl Maca Spiced Rum
- 2,5cl citron vert pressé
- 1,5cl sirop de sucre de canne
- 1cl jus de pamplemousse pressé
- 1 zest de pamplemousse exprimé

MACÉRATION DE 5 ÉPICES FRAÎCHES



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

- Amateur de rhum épicé complexe et aromatique

Où mettre en rayon :

- Au sein des rhums épicés de dégustation

Supports mis à disposition :

- Poster A3
- Brochure présentation et cocktail

