

Ti Arrangés de Ced Banane Cacao 70 cl 32°C macération Artisanale de fruits frais

Au nez se dégagent de délicates notes de cacao et de banane caramélisées avec une belle proportion chocolatée. L'attaque est ronde et aussi gourmande



Référence : 598835

Prix : 33.95 €

Descriptif :

Ti Arrangés de Ced Banane Cacao 70 cl 32°C

C'est depuis 2002 que Cédric BREMENT se passionne sur ce délicieux Breuvage. C'est en s'entourant de personnes ayant la même envie qu'il concevra ses Rhums avec pour mot d'ordre la passion , le plaisir, l'équilibre, la finesse, afin de réaliser un Rhum "arrangé" de façon artisanale de très haute facture.

Toutes les matières premières sont sélectionnées, Le rhum utilisé est agricole AOC Martinique car il est apprécié pour sa grande richesse aromatique, sa rondeur et son onctuosité en bouche. Tous les fruits proviennent de la Coopérative Fruitière de la Réunion qui oeuvre sur la production de fruits d'excellence et valorise l'agriculture raisonnée. La découpe des fruits et la mise en bouteille est manuelle. Les Rhums de Ced ont été reconnu en 2013 par la Commission des Qualifications de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire pour Le Titre de **Maitre Artisan** .

Ce rhum arrangé est élaboré à partir d'un rhum agricole AOC Martinique, vanille Bourbon de Madagascar, bananes et **fèves de cacao** issues du commerce équitable. Les fèves de cacao présentes dans ce punch ont d'ailleurs été sélectionnées et torréfiées par l'un des plus grands chocolatiers au monde...

notes de dégustation :

Au nez se dégagent de délicates notes de cacao et de banane caramélisées avec une belle proportion chocolatée. L'attaque est ronde et aussi gourmande comme si vous faisiez fondre un morceau de chocolat noir dans votre bouche. Un bel équilibre sur les amers, et la banane revient en rétro olfaction et apporte ce gras en bouche .

Origine : France, Nantes, 32°C, 70cl, livré avec étui

[Lien vers la fiche du produit](#)