

DRINKS.

Clément Mahina Coco Caribbean Liquor 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100262
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le François, Martinique
Abfüller	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marke	Clément
Typ	Kokonusslikör
Anwendung	pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. in Kombination mit tropischen Fruchtsäften
Degustationsnotiz	mit Kokosnussaroma.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	auf Rumbasis, mit frischer Kokosnuss aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Martinique war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Quelle des qualitativ besten Zuckers für Europa und galt als Epizentrum des ganzen Zuckerhandels in der Karibik. Als 1883 auf der Insel die

grosse Zuckerkrise ausbrach, änderte sich das schlagartig. Doch Homère Clément, Bürgermeister von Le François, hatte eine Idee: 1887 kaufte er die bankrotte Zuckerrohr-Farm in seinem Dorf Domaine de l'Acajou und begann, den Naturrohstoff zu einem natürlichen Saft zu pressen sowie anschliessend zu Rum zu destillieren. Seither werden die renommierten Rums von Clément traditionell nach den vererbten Regeln von Homère Clément produziert.

Beim "Clément Mahina Coco" handelt es sich um einen Likör auf Rumbasis, der mit frischer Kokosnuss aromatisiert wurde. Man trinkt ihn am besten pur auf Eis oder in Kombination mit exotischen Fruchtsäften wie etwa Ananassaft.