

DRINKS.

UNDONE No. 1 Jamaican Dark Cane alkoholfrei (not Rum) 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407175
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Hamburg
Abfüller	UNDONE GmbH, Stresemannstraße 42, 22769 Hamburg, Deutschland
Marke	Undone
Typ	Basis für alkoholfreie Cocktails & Longdrinks
Anwendung	zur Zubereitung von (alkoholfreien) Rum-Cocktails
Degustationsnotiz	schmeckt wie ein jamaikanischer High-Ester- Rum nach Mango, Papaya, süßem Zuckerrohr und würzigem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Basis für alkoholfreie Cocktails & Longdrinks
Details	aus jamaikanischem Rum, dem der Alkohol entzogen wurde, und diversen Aromen hergestellt
Zutaten	Wasser, Rohrzucker, Karamellzuckersirup, Aroma, Säuerungsmittel Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Stabilisator Carboxymethylcellulose,



Destillat mit
Rohrzuckergeschmack

Zusatzstoffe	Kaliumsorbat E202, Enthält Stabilisator
--------------	--

Beschreibung

Seit Jahrzehnten plädieren Politiker, Mediziner und ehrenamtliche Organisationen dafür, den weltweiten Alkoholkonsum zu senken. Doch so einfach ist das nicht. Denn wer bestellt schon gerne ein Glas Wasser in einer Bar? Das deutsche Unternehmen UNDONE hat hierfür vielleicht eine Lösung gefunden: Es bietet alkoholfreie Destillate als Imitationen bekannter Spirituosen an, die zum Mixen gedacht sind. Natürlich sind André Stork und Mehmet Ünlü nicht die ersten, die auf diese glorreiche Idee gekommen sind. Doch sie machen es richtig: Statt von Null anzufangen und komplett neue Destillate zu kreieren, entziehen sie der jeweiligen Spirituose in einem aufwändigen Verfahren den Alkohol. Aber das ist nicht alles: Anschließend fügt das Team seinen Getränken natürliche Aromen hinzu, damit diese dieselbe Intensität wie die alkoholischen Originale aufweisen - immerhin wirkt Alkohol in Rum, Gin und Co. wie ein Geschmacksverstärker. Kurz gesagt bieten die UNDONE Getränke einen authentischen Geschmack bei Null Promille!

Der No. 1 Jamaican Dark Cane wurde aus jamaikanischem Rum gewonnen. Neben den typischen Ester-Aromen liefert er fruchtige Töne von Mango und Papaya, eine gewisse Zuckerrohrsüße sowie eine pfeffrige Würze. Das Team empfiehlt, mit dem alkoholfreien Rum Cocktails wie Cuba Libre, Rum Mule oder Mojito zuzubereiten.