



FLOR DE CAÑA met l'été en cocktails

Cet été, Flor de Caña propose différentes manières de déguster son 12 ans d'âge. Ultra premium, corsé avec une couleur ambrée aux reflets rouges, Flor de Caña 12 développe des arômes de fruits rouges, de miel et de noix grillées, avec des notes de bois, de vanille et de pommes cuites. Sa finale est douce et équilibrée.

Le rhum nicaraguayen, l'un des premiers au monde à obtenir les certifications Fair Trade pour son engagement éco-responsable et Carbon Neutral pour sa neutralité carbone, s'apprécie en début ou en fin de repas.

Flor de Caña 12 saura combler tous les amateurs de rhum car il se savoure pur, sur glace ou encore en cocktail, avec un mixer premium.



NOTES DE DEGUSTATION

Nez : Gourmand. Noisette, amande, miel.

Bouche : Equilibrée. Caramel, vanille, cannelle.

Finale : Délicate. Chocolat, épices.

Prix de vente conseillé : 35 €

40%

Pour découvrir tous les atouts de Flor de Caña 12, la marque propose deux cocktails, le premier accessible et rafraîchissant, idéal pour l'été et le second, recherché et original.

RECETTE N°1 Flor Ginger

Ingrédients

4 cl de Flor de Caña 12
1 bouteille de Fever-Tree Ginger Ale
Zeste d'orange

Préparation

Servez Flor de Caña 12 dans un verre, ajoutez le Ginger Ale puis un zeste d'orange, préalablement pressé au-dessus du verre.



RECETTE N°2 San Cristóbal

Ingrédients

5 cl de Flor de Caña 12
2 cl de jus citron vert
2 cl d'oleo saccharum
1 trait d'absinthe

Préparation

Pour la recette « Oleo saccharum de poivron à la fleur d'oranger »

Coupez un poivron entier en lamelles et mettez-le dans un bocal. Couvrez-le à hauteur de sucre en poudre. Laissez-le reposer pendant 24h et mélangez-le de temps en temps. Après 24h de repos, filtrez les lamelles de poivron et ajoutez une cuillère à soupe de fleur d'oranger.

Pour la recette de « cuir de poivron »

Mixez les lamelles de poivrons qui ont infusé dans le sucre pour obtenir une pâte de poivrons sucrée. Placez la pâte de poivron dans un déshydrateur et laissez-la pendant 10h. Coupez le cuir obtenu en portion adaptée à la décoration.

Pour la recette du cocktail

Versez tous les ingrédients dans un shaker et remuez vigoureusement. Versez le cocktail dans une coupe en utilisant un filtre, posez délicatement le cuir de poivron sur le bord de la coupe.



En scannant les QR codes, retrouvez ces deux cocktails en pas à pas expliqués par Robin Davalo, Ambassadeur de Flor de Caña (@robinflordecana).



A PROPOS DE FLOR DE CAÑA :

Flor de Caña est un domaine familial, producteur de rhum haut-de-gamme au Nicaragua depuis 5 générations. Le rhum bénéficie du volcan actif San Cristóbal qui enrichit naturellement le sol, et d'un processus de distillation alimenté à 100% par des énergies renouvelables. Multirécompensé, Flor de Caña est un des premiers rhums au monde à obtenir les certifications Fair Trade pour son engagement éco-responsable et Carbon Neutral pour sa neutralité carbone. Il est également élu en 2017 « Meilleur Producteur de rhum de l'année » par l'International Wine and Spirit Competition de Londres. @flordecana_fr

A PROPOS DE LA MAISON DU WHISKY :

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement - et simultanément - endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection. <https://www.whisky.fr/>

CONTACTS PRESSE

DOUZAL COMMUNICATION

Melissa Ollivier mollivier@douzal.com

Meryl Roure mroure@douzal.com

+33 1 53 05 50 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.