

SOBER SPIRITS

- R - alkoholfrei

alkoholfreies Getränk aus Zuckerrohrdestillat



Herkunft	Frankreich
Herstellung	Hergestellt werden die alkoholfreien Produkte mit 6 verschiedenen geheimen Techniken. Viel verrät der Produzent also nicht. Lediglich einige Facts sind bekannt: Nach einer ersten Destillation der Grundspirituose, wird der Alkohol vom Geschmack getrennt. Nur der Geschmack wird wiederverwendet, um das Endprodukt zu verfeinern. Diese erste Extraktion ist sehr komplex und kostspielig, da aus 500 kg Grundspirituose nach der Extraktion nur 1 kg Material gewonnen werden kann. Die restlichen 499 kg werden dann in anderen Produktionsbereichen wiederverwertet (Parfümerie, Desinfektionsgele, etc.). Diese Trennung wird durch ein System aus Druck und Hitze ermöglicht. Mit verschiedenen Aufgüssen (mit unterschiedlichen Botanicals, Gewürzen, Früchten und Baumrinden je nach Produkt) und einer zweiten Destillation wird das alkoholfreie Produkt dann verfeinert.
Ausgangsprodukt	Ein echter Rum aus der französischen Karibik.
Zuckergehalt	< 4 %
Bouquet	In der Nase Kastanienhonig sowie Anklänge von gedecktem Apfelkuchen, Holz, Kokos und Vollmilchschokolade.
Gaumen	Am Gaumen typische Eindrücke von Rum. Herb-würzige Holz-Aromen treffen auf Anklänge von Vanille, Cidre und getrockneten und karamellisierten Früchten.
Trinkempfehlung	Genießen Sie diese alkoholfreie Alternative als Basis für einen Cocktail, Highball oder Longdrink.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
600003	50 cl	0,0 %	3770019286012	3770019286135



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland