

Secha de la Silva Cacao & Coffee 0.7l

» Rum & rumový likér

EAN 3500870067204

Kód produktu RU003801

1

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele: Skladem

Secha de la Silva Cacao & Coffee 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Guatemala je jednou z nejrozmanitějších zemí na světě, co se týče biodiverzity. Nachází se zde 37 sopek a jejich soustavná činnost během staletí stvořila mimořádně úrodnou půdu, díky které se zde daří velkému množství flory a fauny. Právě zde, v džungli u jezera Atitlán, vzniká Secha de la Silva. V překladu název znamená "sklizeň džungle" a odkazuje na tři místní suroviny, ze kterých se vyrábí. Je to cukrová třtina, kvalitní kakao a místní odrůdy kávy. Kakao a káva jsou ikonické plodiny tohoto regionu. Kakao bylo tisíce let nedílnou součástí Mayských oslav. Pro Secha de la Silva se používají organické kakaové boby z oblasti Lachuà, kterou stíní deštný prales. Guatemalská káva je považovaná za tu nejlepší ve Střední Americe. Pro Secha de la Silva se používají odrůdy Bourbon a Caturra pěstované v oblasti Huehue, které se nejdříve praží a poté macerují. Cukrová třtina roste na úpatí sopky Atitlán v horkém a vlhkém klimatu tichomořského podnebí. Zpracovává se do 48 hodin od sklizně a kolonovou destilací se z ní vyrábí rum španělského stylu. Ten následně putuje do Rio Hondo ve střední Guatemale, kde v chladnějším podnebí zraje ve vypálených sudech po bourbonu. Kakaové boby a kávová zrna se 2 až 3 dny macerují v neutrálním alkoholu a poté dvakrát filtrují. Výsledná infuze se míchá s rumem, tato směs 24 hodin odpočívá a poté se lahvuje. Aby byla zachována přírodní aromata všech tří složek, neprochází finální blend studenou filtrací. Za chuťovým profilem Secha de la Silva stojí Maestra de Ron Pamela Anderson. Předtím, než stvořila ten správný blend, experimentovala s mnoha odrůdami a metodami infuze. Secha de la Silva je určen pro samotné popíjení, ale i pro použití v koktejlu. Vyzkoušejte například Cacao Negroni: 40 ml Secha de la Silva, 30 ml Campari, 30 ml červeného vermutu a 3 kávová zrna.