

Mr Three & Bros Falernum Liqueur



KRAJ	Włochy
REGION	Lombardia
RODZAJ	Falernum
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	17,0 %
POJEMNOŚĆ	500

Aromat:

Na pierwszym planie pikantne nuty świeżo tartego imbiru wzbogacone o cytrusowe nuty limonki oraz cytryny.

Smak:

Fantazja smaków; przeplatająca się cytrusowość z pikanterią wzbogaconą o nuty migdałów oraz ziół. Zaskakująco aromatyczna końcówka oraz dobrze zbalansowana, pozostawiająca niezapomniane doznania smakowe.

Więcej informacji:

Falernum narodziło się w XIX wieku na Barbadosie, główny składnik to mieszanka rumu, owoców i lokalnych przypraw. Pity jako tonik rozcieńczany lodem lub do zmiękczenia rumów z przeszłości, zdecydowanie ostrzejszych niż te, do których jesteśmy przyzwyczajeni dzisiaj .

Ten trunek został rozpowszechniony dzięki jednej osobie która podczas swojego karaibskiego „wygnania” (w Stanach obowiązywała prohibicja) a był to Ernest Raymond Beaumont Gantt, lepiej znany większości jako **Donn The Beachcomber** , który był amerykańskim poszukiwaczem przygód, biznesmenem i weteranem II wojny światowej „ojcem założycielem” kultury tiki. Jest znany z otwarcia pierwszego prototypowego baru tiki, Don the Beachcomber, w latach 30. Podczas swojej banicji często sięgał po karaibskie falernun do tego stopnia że zaczął wykorzystywać ją w swoich drinkach i przepisach sygnowanych koktajli.

Po prohibicji Donn wrócił do domu a wraz z nim Falernum. Tak trunek trafił do większej rzeszy odbiorców.

NOWE ŻYCIE

Edoardo Nono i zespół Rita & Cocktails w Mediolanie , we współpracy z Compagnia dei Caribbean , stworzyli Falernum, które może trafić na rynek, zachowując jednocześnie cechy, które wyróżniają go jako produkt rzemieślniczy. Do jego produkcji przyczynia się mieszanka składników, umiejętnie skomponowana dzięki doświadczeniu i pasji Edoardo: karaibski biały rum, ciemny rum, imbir, przyprawy, gorzkie migdały, limonka, cytryny i cukier

Compagnia dei
Caraibi

FALERNUM