

Produktinformation zu "Rum aus Cuba - cu1"

Varadero-Rum aus Cuba

Projektpartner

CUBARON, Cuba

cu1

Allergiker-Hinweis: gf, ef, hf, mf, nf, v

Herstellungsverfahren des Cuba-Rums

Rum wird durch die Destillation gegorenen Zuckerrohrsaftes gewonnen. Ähnlich dem Wein ist auch bei Rum die Lage und Region des Zuckerrohranbaus ausschlaggebend für die Charakteristika des Endproduktes. Nach der Pressung des Rohstoffs entsteht eine dunkle, cremige Flüssigkeit, die Melasse genannt wird. Diese wird in der Fabrik gereinigt und mit Wasser verdünnt, und anschließend versetzt mit speziell auf Cuba gezüchteten Hefepilzen, die die Gärung einleiten. Nach etwa 30 Stunden ist der Gärungsprozess abgeschlossen und die Destillation beginnt. Abschließend wird der Rum durch Aktivkohle und Sand gefiltert und in Fässer abgefüllt. Je länger der Rum im Fass reift, desto dunkler wird seine Färbung. Das intensive Aroma erhält der Edelbranntwein durch einen hohen Gehalt an Estern und Säuren.

EL PUENTE hat sowohl 5-, 7- oder 15-jährigen braunen Rum im Angebot, als auch 3 Jahre gereiften weißen Rum.

EL PUENTE unterstützt die Firma und die Errungenschaften der sozialen Absicherung durch den Vertrieb dieses Rums und anderer cubanischer Produkte in Deutschland.