

## Spiced Rum, Old Tobago

### Iseloomustus

Old Tobago rumm on saanud oma nime Kariibi mere saarestikus asuva Tobago saare järgi. Saar sai tuntuks eduka ja laialdase suhkruroo kasvatamise poolest. Suhkruroo kasvatajad said jõukaks ning sellest tulenevalt kujunes Londoni rikaste seas väljend “as rich as a Tobago planter”. Sealsed kasvatajad andsid märkimisväärse panuse rummi ajalukku, mis on kandunud tänapäevagi. Üks edukamaid suhkruroo kasvatajaid oli Sir William Henry, kes elas 18 sajandil Kariibimere saarestikus. Tema suurimaks kireks kujunes rummi valmistamine ning praegugi valmib Old Tobago rumm tema loodud originaal retsepti järgi. Spiced Rum valmistamisel on kasutatud kvaliteetset suhkruroo melassi. Rikkalik naturaalne vanilje on kokku kombineeritud naturaalse maitsete ja erinevate vürtsidega. Tulemuseks on heas tasakaalus rumm, millel on kaunis kuldne värvus ja maitstes annavad tooni karamell, iiris ja erinevad vürtsid. |

### Tarbimissoovitus

Sobib hästi kasutamiseks erinevates kokteilides. |

|                        |                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tootegrupp             | <a href="#">Rumm</a>                                        |
| Päritolumaa            | <a href="#">Trinidad ja Tobago</a>                          |
| Bränd                  | <a href="#">Old Tobago</a>                                  |
| Alkoholisisaldus       | <a href="#">35%</a>                                         |
| Maht                   | <a href="#">100cl</a>                                       |
| EAN                    | <a href="#">4748001010319</a>                               |
| Kogus kastis           | <a href="#">6</a>                                           |
| Serveerimistemperatuur | <a href="#">Serveerida jahutatult. Sobib kokteilidesse.</a> |

