CHALONG BAY - WILD FERMENTATION

THE SPIRIT OF PHUKET

CHALONG BAY

Chalong Bay si trova nel Sud-Est di Phuket, in Thailandia. Qui sorge l'omonima distilleria in cui visione e passione si uniscono per creare un rum artigianale e puro, utilizzando un approccio sostenibile che leghi la tradizionale arte francese della distillazione con il ricco patrimonio di canna da zucchero thailandese.

La canna da zucchero utilizzata per i rum di Chalong Bay viene coltivata da piccoli agricoltori locali, i quali escludono l'utilizzo di fertilizzanti chimici preservando la pura essenza della pianta. I metodi tradizionali di coltivazione e raccolta della canna da zucchero consentono a Chalong Bay di produrre succo di prima spremitura al 100% naturale, pronto per essere distillato. Il processo di distillazione avviene tramite un alambicco di rame francese, tipico della regione dell'Armagnac, importato dal Paese transalpino insieme al savouir-faire dei distillatori.

I rum di Chalong Bay sono veri e propri tesori liquidi dal carattere tropicale, distinto e puro.

Untuoso ed espressivo
Chalong Bay Wild Fermentation è il primo rum thailandese che viene realizzato dalla fermentazione del succo di canna da zucchero con lieviti indigeni. Il rum ottenuto è espressione pura dell'unicità del territorio dell'isola di Phuket.
All'assaggio si presenta dolce con note di banana matura e cheesecake alla banana, pera, nocciola e canna da zucchero.

ALC: 49% vol.

PROVENIENZA: Thailandia
PRODUZIONE: Phuket

FORMATI DISPONIBILI: 70 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:
Bottiglia: 8859073700810
Cartone 70x6: 8859073700834
Codice: 17011

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	20	6	120

SPECIFICHE PRODOTTO			
NOME PRODOTTO	Chalong Bay - Wild Fermentation	**CATEGORIA**	Rum 100% pure sugarcane
FORMATO BOTTIGLIA	70 cl	**ABV**	49%
SITO DISTILLERIA	Phuket	**PAESE D'ORIGINE**	Thailandia

INGREDIENTI	Succo si canna da zucchero thailandese.
DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE	Primo rum thailandese a essere prodotta con una fermentazione che avviene tramite i lieviti indigeni della canna da zucchero. La fermentazione è quindi più lunga e la distillazione avviene tramite alambicchi caratteristici dell'armagnac. All'assaggio si contraddistingue per il suo carattere
ADATTO A	☐ **VEGANO** ☐ **VEGETARIANO**
ALLERGENI	
COLORE	Chiaro
UNITÀ DI ALCOOL PER BOTTIGLIA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
	PER 100
Energia (k/kcal)	k/kcal
Grassi (g)	g
di cui saturi (g)	g
Carboidrati (g)	g
di cui zuccheri (g)	g
Proteine (g)	g
Sale (g)	g

PACKAGING			
ARTICOLO	**MATERIALE**	**TIPO**	**PESO**
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

PRODOTTO COMPLETO			
ARTICOLO	**BOTTIGLIA**	**CARTONE**	**ASTUCCIO**
ALTEZZA	cm 23	cm 24,5	cm
DIAMETRO	cm 9,1	———	cm
LARGHEZZA	cm	cm 20	cm
LUNGHEZZA	cm	cm 29	cm
PESO	kg 1,35	kg 8,36	g
EAN CODE	8859073700810	8859073700834	

PALLETTIZZAZIONE		
ARTICOLO	**EPAL**	**ALTRO**
MISURA	cm 80x120	cm 100x120
STRATI		6
CARTONI PER STRATO		20
TOTALE CARTONI		120
TOTALE BOTTIGLIE		720
PESO	g	kg 1011,9

MAVOLO 1888 BEVERAGES

MAVOLO ANTONIO SRL
Via Postumia, 5 - 35010 Carmignano di Brenta (PD), Italy
Destination code: SUBM70N - Vat Number: 04056740287
Il fornitore si assume la responsabilità di quanto dichiarato.