

GOLDEN CREAM CHOCORUM

Dall'unione del Rum e spezie con il cacao, nasce il ChocoRum.

Denso e ricco di profumi avvolgenti, con le inconfondibili note del rum e la rotondità del cioccolato, questo prodotto è stato realizzato per coccolare il gusto garantendovi un'esperienza unica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Cioccolato

Al naso: Note di rum e spezie

Al sapore: Gusto di rum e cioccolato, cremoso e avvolgente

Utilizzo: Si consiglia di berlo fresco come fine pasto, per accompagnare dolci da credenza. Ottimo anche bevuto caldo.

GRADI / ALC. VOL. 17% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 10; 50; 70

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON 48 x 10cl 6 x 50/70cl.

[ENG]: From the union of Rum and spices with cocoa, the Chocorum is born. Dense and rich in enveloping aromas, with the unmistakable notes of rum and the roundness of chocolate, this product has been designed to pamper the taste, guaranteeing you a unique experience.



INGREDIENTI

Ingredienti: Ingredienti: Latte, zucchero, alcool, cacao, rum, aromi naturali, addensante E415.
Ingredients: Milk, Sugar, Alcohol, cacao, rum, flavours, thickner E415.

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia
T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com