



**RON ANEJO  
BOTRAN  
Réserve 15  
75cl – 40° Vol**



Fiche technique créé le 17/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Ron Anejo Botran Réserve 15</p> <p>Spiritueux du Guatemala 40° Vol de 75cl</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p><b>Liste des ingrédients :</b> Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : <b>AUCUN</b></li><li>- Allergènes potentiellement présents : <b>AUCUN</b></li></ul> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Depuis 1939, La famille Botran s'est forgée un savoir-faire unique, lui permettant d'élaborer des rhums typés et très originaux. Le Botran Reserva, élaboré à partir de miel de canne, remporta la médaille d'or au World Spirits Competition 2010, à San Francisco.</p> <p>Ce ron venu tout droit du Guatemala est né de l'assemblage de rhums vieilli en Solera. Il est issu d'une réduction de jus de canne fraîche et passé dans quatre différents fûts : Bourbon, Bourbon rebrûlé, Xérès et Porto. Sa dégustation s'apparente à un magnifique voyage gustatif. Au nez ce sont des notes boisées qui s'élèvent suivies de la vanille et d'une poignée de fruits secs</p>

Conseils d'utilisations
<p>Couleur : ambre.</p> <p>Nez : boisé au départ, vanillé et épicé. Des notes de toffee évoluant sur les fruits séchés (bananes, abricots et figes) et de caramel.</p> <p>Bouche : douce et moelleuse, épicée, fruitée. Le caramel devient sirop d'érable et tapisse la bouche. Notes de café, réglisse et clous de girofle.</p> <p>Finale : boisée et légèrement tannique.</p>



**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32