



# BUMBU CREAM

Un trésor mis en bouteille



## ASSEMBLAGE

Bumbu Cream est un assemblage parfait de rhum Bumbu, d'épices et d'une véritable crème lactière riche et décadente. Chaque gorgée offre une expérience gustative unique et satisfaisante et irrésistible.

## PRODUCTION

Bumbu Cream est produit au Panama avec un savoir faire local inégalée. L'assemblage des différentes matières premières, la qualité des ingrédients choisis donnent un résultat hors norme qui réinventent la catégorie pour offrir un produit sur mesure à une marque dont la notoriété n'est plus à faire.

## PATRIMOINE DE MARQUE

Comme l'ensemble de la gamme le flacon de Bumbu Cream orne la célèbre et emblématique croix de pirate, le « X » comme pour marquer l'emplacement d'un trésor qui a fait une partie du succès de la saga Bumbu. Bouteille peinte en blanche, robuste et somptueuse elle est couronnée d'un bouchon couleur or sur-mesure. Un mix produit parfait qui s'impose déjà comme un succès commercial incroyable.

Idée cocktail

## CARAÏBES COFFEE

- 4 cl Bumbu Cream
  - Double café
- Dans un shaker, mettre de la glace. Verser les ingrédients et shaker. Verser dans un grand verre rempli de glace. Rajouter de la chantilly. En option, saupoudrer un peu de cannelle.



PRÉPARATION



COÛT



DIFFICULTÉ



COCKTAIL PVC



## Notes de dégustation

- NEZ** Des notes de vanille, de sucre caramélisé et de soleil
- BOUCHE** Gourmand et léger, moelleux et épice, des arômes de noix de coco, de thé noir et de cannelle
- FINALE** Longue et onctueuse

**BUMBU**  
CREAM

Origine : Panama  
Degré d'alcool : 15°