

## **Tiki Lovers White Rum** **Ром Тики Лаверс Вайт**

**Страна изготовления:** Германия

**Производитель:** The Bitter Truth

**Страна происхождения спиртов:** Ямайка и Тринидад и Тобаго

**Категория:** белый ром

**Крепость:** 50 %об.

**Особенность:** ром создается путем сложной комбинации карибских ромов: «молодых» ромов Ямайки, 5-летнего рома Тринидад и Тобаго, после чего проходит фильтрация через уголь, в завершении добавляется кристально чистый ром из Тринидада.

**Цвет:** кристально прозрачный

**Аромат:** яркий букет рома гармонично раскрывается нотами тропических фруктов, нюансами табака и цветов апельсина

**Вкус:** мягкий фруктово-цветочный вкус с кремовой текстурой и сладковато-ванильным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** можно подавать в чистом виде, со льдом, а также использовать как составляющую для коктейлей



## **Tiki Lovers Dark Rum** **Ром Тики Лаверс Дарк**

**Страна изготовления:** Германия

**Производитель:** The Bitter Truth

**Страна происхождения спиртов:** Ямайка, Барбадос, Гайана и Тринидад и Тобаго

**Категория:** Чёрный ром

**Крепость:** 57 %об.

**Выдержка:** минимум 2 года

**Особенность:** ром создается путем сложной комбинации карибских ромов: «молодых» ромов Ямайки, 2-3 летних ромов с Барбадоса, который выдерживается на тропических берегах, подвержен морскому бризу, что приводит к более сложному аромату и вкусу, для максимальной сложности – добавляют 3-5 летние ромы с Тринидада и Гайаны.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** наполнен нотами кокоса, ванили, кедр, сладкого табака и спелых тропических фруктов

**Вкус:** насыщенный, многогранный, полнотелый, в котором сочетаются ваниль, патока, темные фрукты, пряности, сухофрукты, лёгкие оттенки ореха, кофе, черного шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** идеален в чистом виде, можно добавить лед, прекрасно дополняется кубинской сигарой



## Tiki Lovers pineapple flavored Rum

### Ром Тики Лаверс Пайнэпл

**Страна изготовления:** Германия

**Страна происхождения спиртов:** Ямайка, Барбадос, Гайана, Тринидад и Тобаго;

**Категория:** ароматизированный ром

**Крепость:** 45 %об.

**Особенность:** ром создается путем сложной комбинации карибских ромов: выдержанных и «молодых» ромов Ямайки, 3-летнего рома о.Барбадос, «молодые» ромы Гайаны и Тринидада. Ароматизация рома происходит за счет добавления экстракта южноамериканских ананасов. Затем ром несколько месяцев выдерживается в резервуарах для гармонизации напитка.

**Аромат:** яркий, экзотичный, с доминантой спелого ананаса, в сопровождении интенсивных ромовых оттенков

**Вкус:** деликатный, сбалансированный, экзотичный, с ромовой доминантой, нюансами ананасовой мякоти и продолжительным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** со льдом, с имбирным тоником «Томас Генри», с кокосовым нектаром «Jumex», в составе коктейлей



### *Коктейль «Молочный пунш»*

#### **Ингредиенты:**

- 50 мл рома Тики Лаверс Пайнэпл;
- 20 мл ликера Спайсбокс Имбирный;
- 70 мл охлажденного миндального молока;
- мускатный орех.

**Приготовление:** смешать все ингредиенты в шейкере, влить в бокал со льдом, натереть мускатный орех.



Рецептура рома Тики Лаверс Пайнэпл уходит глубоко своими корнями в прошлое, когда карибские дистиллерии настаивали свежие ананасы на крепких ромовых спиртах, добавляя тем самым фруктовой яркости и экзотичности молодым ромам.

Само слово «Тики» - гавайского происхождения и обозначает деревянное божество здешних земель. В полинезийской мифологии «тики» — это первый человек, полубог.

В послевоенное время, в 50х гг.20 века, США захлестнула романтическая волна фильмов, действие которых происходило на Гавайских островах. Любовные приключения, пальмы, белый песок и экзотика, в сопровождении опасностей, поджидающих героев фильма, способствовали развитию культуры «Тики». Местные бары, рестораны, быстро поймали народную «волну» и стали оформляться свои заведения подобно тем, что были на полинезийских островах: с обилием деревянных божков «тики», пальмовых листьев и экзотических фруктов. В барах стала звучать полинезийская поп-музыка. Название рома «Тики Лаверс» как раз говорит о любви к культуре Тики. Это отсылка к тем романтическим временам, когда в жизнь американцев пришла экзотика гавайских островов.