



PROPRIETARI: BY THE DUTCH  
IN ATTIVITA' DAL: 2015  
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



## IL RUM DALL'ISOLA DI JAVA

Il rum "Batavia Arrack" è un distillato a base di melassa di canna da zucchero, prodotto esclusivamente sull'isola di Giava, in Indonesia, a partire dal XVII secolo. Il processo di fermentazione include l'aggiunta di un particolare riso locale; è questo ingrediente che lo distingue dagli altri Rum, anche se il prodotto di base è ancora la canna da zucchero.

La distillazione del rum Batavia Arrack viene effettuata utilizzando alambicchi tradizionali, adottando metodi antichi di derivazione cinese.



**BATAVIA ARRACK**  
Rum  
cod. DUBA  
6 x 70 cl x 48%



**BATAVIA ARRACK + conf.**  
Rum  
cod. DUBA1  
6 x 70 cl x 48%

Il Batavia Arrack viene invecchiato in botti di rovere per 8 lunghi anni, offre un sapore ricco, profondo e persistente al palato.

UTILIZZO: è ottimo servito liscio in un capiente bicchiere riscaldato a temperatura di 24 / 25°C come perfect serve.



Il nuovo rum bianco "By the Dutch" Batavia Arrack viene invecchiato in tini di legno di teak.

E' ideale per la preparazione di cocktail come l'Arrack Sour, l'Arrackuiri, il Punch, il Daiquiri, il Night Owl e l'Arrack Attack.

I sentori di frutta esotica combinati alle spezie, conferiscono un gusto piacevole ma distinto nei cocktail.

UTILIZZO: si può consumare liscio oppure on the rocks, si apprezza in modo eccellente in un Rum Sour.

**BATAVIA ARRACK WHITE**  
Rum  
cod. DUBI  
6 x 70 cl x 48%



PROPRIETARI: BY THE DUTCH  
IN ATTIVITA' DAL: 2015  
SITO WEB: WWW.BYTHEDUTCH.COM



**BY THE DUTCH SMOKED**  
+ cassa munizioni  
Rum  
cod. CCRUCO  
1 x 70 cl x 45%

**BY THE DUTCH - SMOKED**  
Rum  
cod. DUSM  
1 x 70 cl x 45%

I Paesi Bassi hanno una ricca storia nel commercio e nell'invecchiamento del rum. L'affumicatura, un tempo era destinata solo al cibo come procedimento di conservazione per i marinai (XVII secolo) quando viaggiavano con le loro navi verso i Caraibi. By The Dutch Smoked nasce da un blend di tre rum provenienti da Barbados, Martinica e Panama. I sentori richiamano melassa scura e melassa affumicata, quercia tostata, caramello e frutta secca. Seguono note terrose e verdi di canna da zucchero, aromi di pancetta affumicata conditi con sciroppo d'acero chiudono le note di questo rum decisamente intrigante.

