



PROPRIETARIO: HAROMEX DEVELOPMENT GMBH
 IN ATTIVITA' DAL: 1992
 SITO WEB: WWW.TIKI-LOVERS.COM



LA BASE PERFETTA PER UN COCKTAIL TIKI

Il padre dei Tiki Cocktail è Raymond Ernest Beaumont Gantt. A questo giramondo texano si deve il primo Tiki bar in chiave moderna. I cittadini americani infatti, durante il Proibizionismo, per eludere il veto sull'alcol, per le vacanze prediligevano le spiagge delle calde isole, dove sorseggiare un buon drink in relax. Nel 1934, una volta cessato il divieto, Gantt volle ricreare a Hollywood un tipico locale dall'impronta Tiki che ebbe molto successo (e fu seguito da altri 16 locali).

Anche il suo contemporaneo Victor "Trader Vic" Bergeron contribuì alla diffusione della moda, con la sua catena di ristoranti e la pubblicazione di libri di ricette in stile polinesiano. Più tardi, negli Anni '60, ritroviamo la moda caraibica riproposta in chiave pop. Il suo maggiore interprete è Elvis Presley nel film Blue Hawaii. Il cantante è sublime in chiave kitsch-hollywoodiana: con camicia multicolor suona l'ukulele in spiaggia e canta per splendide ragazze con grandi fiori tra i capelli.



WHITE Rum

Invecchiato ai tropici in piccole botti di legno per 3 - 5 anni, viene mescolato con il rum liscio di Trinidad e successivamente filtrato per renderlo di colore trasparente. Si aggiunge poi del rum bianco invecchiato che ne completa il gusto con note fruttate e floreali.

cod. TLRW
 6 x 70 cl x 50%

PINEAPPLE Rum

Il rum Tiki Lover Pineapple trova le sue radici nel passato, quando i distillatori dei Caraibi maceravano ananas fresco in distillati di canna da zucchero, aggiungendo in questo modo un'eccellente sfumatura fruttata al rum.

cod. TLRP
 6 x 70 cl x 45%



DARK Rum

Matrimonio perfetto tra rum giamaicano e rum delle Barbados con un invecchiamento compreso tra i 2 e i 3 anni. Complesso e ricco con sentori di vaniglia e spezie, questo rum evoca il sapore delle isole. La migliore miscela di rum caraibico, solo per i veri amanti dei cocktails Tiki.

cod. TLRD
 6 x 70 cl x 57%



UTILIZZO: la versione Dark Rum a 57% dà carattere all'Old Fashioned cocktail come pochi altri Rum sanno fare.