



L'Art du rhum arrangé, élaboré au cœur des Alpes Une fusion élégante de tradition et de terroir.

Arrangés des Alpes puise son inspiration dans la diversité florale et fruitière des Alpes et de sa région. Les fruits frais, les plantes aromatiques et les herbes sauvages, tous cultivés localement, sont soigneusement sélectionnés pour créer des recettes subtiles et équilibrées.

Les Alpes offrent une palette de saveurs incomparables, de la douceur de l'abricot en passant par la myrtille et les notes herbacées de plantes alpines.

Nichées au cœur des majestueuses Alpes françaises, les plantes et fruits sélectionnés pour l'élaboration des rhums Arrangés des Alpes viennent de producteurs récoltants locaux et sont cueillis à la main.

Deux gammes bien définies pour deux réseaux de vente : la grande distribution et les cavistes, café, hôtels et restaurants.

Afin de répondre au mieux à chaque réseau de distribution en local, Arrangés des Alpes a choisi d'élaborer deux gammes de rhums distincts : une gamme « classique », disponible en grande distribution et une gamme « premium » disponibles uniquement dans le réseau Caviste et CHR.

LA GAMME « classique » ARRANGÉS DES ALPES

Pour faire voyager ses consommateurs, Arrangés des Alpes a choisi d'attribuer à chacun de ses produits un nom correspondant aux différentes strates des alpes : plaine (orange), vallée (rose), sous-bois (fruit noir, violet), alpages (vert) et glacier

(blanc, translucide). Une façon ludique de faire correspondre les strates avec la coloration naturelle des rhums arrangés.



New!

**- vallée –
Rhum Framboise**

Le rhum arrangé à la framboise est une délicieuse création qui marie les saveurs riches de ce fruit avec le rhum agricole provenant de Marie Galante. Les framboises fraîches utilisées pour cette recette proviennent d'une coopérative située au sud de Lyon entre Rhône, Drôme et Isère. Le terroir des Monts du Lyonnais est particulièrement adapté à la production de ce fruit rouge. Le panel variétal est en constante évolution et a pour mot d'ordre la satisfaction du consommateur avec comme critère permanent : le goût.

Le rhum Arrangés des Alpes à la framboise offre une expérience gustative délicieuse et apporte une saveur intense, créant une boisson équilibrée et savoureuse. Il peut être apprécié pur, sur glace, ou utilisé comme ingrédient dans des cocktails créatifs

Arrangés des Alpes Rhum Myrtille (30°-70cl)
Prix de vente constaté : 26,90 euros - GMS (en région uniquement)



LA GAMME PREMIUM « altitude » ARRANGÉS DES ALPES

Arrangés des Alpes a attribué à chacun de ses rhums arrangés une altitude. Un clin d'œil aux producteurs et aux strates des Alpes.

La couleur des assemblages est naturelle. Les fruits, les plantes et l'eau présents dans les recettes sont sélectionnés avec soin en Auvergne Rhône-Alpes et macérés dans un rhum agricole de Marie Galante – Indication Géographique Rhum de Guadeloupe.

Chacune des recettes de la gamme classique ont été reprises et retravaillées pour plus de complexité. Chaque rhum arrangé bénéficie non seulement de la macération de fruits mais également d'un distillat de plantes.

New!

**- Alt. 2300 –
Rhum Plantes Aromatiques &
Distillat de Pin Sylvestre**

2300m : altitude choisie pour représenter l'alpage, dernier lieu de vie verdoyant des montagnes alpines.

—
Avec cette recette, Arrangés de Alpes a souhaité mettre le curseur sur la composition de plantes aromatiques à son apogée. En plus du basilic, de l'aneth et de l'estragon déjà présents dans la recette initiale, l'addition d'un hydrolat bio de pin sylvestre apporte un côté résineux et boisé. Les bourgeons et branches de pin sylvestre nécessaires à l'élaboration de l'hydrolat sont récoltés dans le Vercors.



**Arrangés des Alpes Rhum Plantes Aromatiques & Distillat de Pin Sylvestre
(34°-70cl)**

Prix de vente constaté : 34,90 euros cavistes & CHR (en région uniquement)



