

ERFRISCHEN SIE SICH MIT LONG DRINKS
AUS DEN **HEFFRON RUM ELIXIREN**

HEFFRON ORIGINAL
Heffron Original hat einen angenehm milden, leicht süßlichen, aber dennoch markanten Geschmack mit einem leichten Hauch von Vanille und Karamell und angenehmen holzigen Tönen im Abgang.

HEFFRON COFFEE
Ein Rum Elixier, das hochwertigen Panama Rum und ausgewählten, frisch gerösteten Kaffee in sich vereint. Der Geschmack ist süßlich, bewahrt sich aber die für den Rum typischen holzigen Töne und eine angenehme Wärme im Abgang.

HEFFRON COCONUT
Ein Rum Elixier, das hochwertigen Panama Rum und frische Kokosnüsse aus Gebieten in der Karibik in sich vereint. Der Geschmack ist süßlich, bewahrt sich aber die für den Rum typischen holzigen Töne und eine angenehme Wärme im Abgang.

PANAMA DESPERTÓ
• 15 cl Bitter Lemon
• 4 cl Heffron Coffee
• Limette

PIÑA PANAMA
• 15 cl Ananassaft
• 2 cl of coconut syrup
• 4 cl Heffron Coconut
• Minze

PANAMA LIBRE
• 15 cl Coca Cola
• 4 cl Heffron Original
• Limette

GESCHMACKSPROFIL
VANILLE, NÜSSE, KARAMELL, KAKAO, BANANE, TRÜBSCHE, HOLZIGE TÖNE, FRISCHE ZITRUSFRÜCHTE, LICHT, SÜßLICH

back side

ENJOY THE **TASTES OF PANAMA**

HEFFRON
ANNO 1518

HEFFRON PANAMA ELIXIR COCONUT

HEFFRON PANAMA HERITAGE RUM

HEFFRON PANAMA PREMIUM RUM

HEFFRON PANAMA 5 YEARS OLD ORIGINAL

HEFFRON PANAMA ELIXIR COFFEE

500 JAHRE TRADITION

front side

HEFFRON PANAMA RUM

Die Wurzeln des Rums Heffron reichen zurück bis zur Destillerie in Las Cabras de Pese in Panama. Diese ist eine Partnerdestillerie der Green Tree Distillery, der ältesten Brennerei in Europa.

Der geistige Vater von Heffron ist der Master Blender Francisco Fernández, auch bekannt als „Don Pancho“. Mit der Rumherstellung hat er bereits mehr als 50 Jahre Erfahrung. Er begann seine Karriere in den 60er Jahren in Kuba, wo er sich als Leiter der Getränkeindustrie an Verbesserungen beteiligte, die zu den heutigen Standards gehören. Seit den 90er Jahren lebt Don Pancho in Panama, wo er die besten Rums der Welt herstellt.

HERSTELLUNGSPROZESS

ROHSTOFF
Aus hochwertigem Zuckerrohr gewonnene Melasse

FERMENTIERUNG
Verläuft bei einer konstanten Temperatur von 32 °C und einem pH-Wert zwischen 4,0 – 4,5

DESTILLATION
Bei präzise gesteuerter Temperatur in einer kontinuierlichen Destillationskolonne

REIFUNG
Jeder Tropfen reift im Fass für die angegebene Zeit, keine Nutzung des Solera-Systems

TRANSPORT
Nach der Reifung wird der Rum in Fassstärke per Schiff in unsere Green Tree Distillery transportiert

ABFÜLLUNG
Der Rum reift hier nochmals nach und wird schließlich in der ältesten Brennerei Europas in Prostějov abgefüllt

GESCHMACKSPROFIL
VANILLE, NÜSSE, KARAMELL, KAKAO, BANANE, TRÜBSCHE, HOLZIGE TÖNE, FRISCHE ZITRUSFRÜCHTE, LICHT, SÜßLICH

inside – left

HEFFRON 5YO RUM BOURBON CASK

HEFFRON 10YO RUM

GESCHMACKSPROFIL
VANILLE, NÜSSE, KARAMELL, KAKAO, BANANE, TRÜBSCHE, HOLZIGE TÖNE, FRISCHE ZITRUSFRÜCHTE, LICHT, SÜßLICH

Jeder Tropfen dieses Rums hat eine Reifezeit von 5 Jahren

Reift in sorgfältig ausgewählten Bourbonfässern heran, die ihm einen einzigartigen Charakter verleihen

Trockener Geschmack mit markanten Holztonen und tropischen Früchten im Nachhall

Jeder Tropfen dieses Rums hat eine Reifezeit von 10 Jahren

Reift in sorgfältig ausgewählten Sherry-, Bourbon und Kognakfässern heran

Dieser Blend ist ein wahres Meisterwerk, das eine perfekt ausgewogene Palette an Geschmacksnoten und Düften in sich trägt

inside – right

ZOUMAR

+420 728 545 333
DESIGN@ZOUMAR.EU
ZOUMAR.EU



NOT FINAL ART WORK! These are hi-res design data only. Design and All texts have to be checked and approved! **NEJEDNÁ SE O FINÁLNÍ ARTWORK!** toto jsou pouze design data v hires kvalitě. Design a texty musí být zkontrolovány a schváleny!

Project: **Heffron, sales presenter, DE** Material: White paper
Size: **210 × 148,5 mm** Colours: CMYK
Date: **3. 5. 2021** Effects: -
Print. tech: **offset** Don't print: Technical drawing