



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## "Iles du Vent"

RHUM "ILES DU VENT" 40% ou 54% vol.  
"ILES DU VENT" RUM 40% or 54% vol.

Le Rhum "ILES DU VENT" est un rhum délicat provenant des îles Caraïbes. C'est dans cette région et plus particulièrement à la Barbade, que toute l'histoire du rhum aurait commencé au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Son goût fruité et sa puissance aromatique vous permettront de trouver le juste équilibre dans la saveur de vos préparations.

On retrouve dans ses caractéristiques aromatiques des fruits exotiques comme la banane, l'ananas, la mangue, la noix de coco, alliés à des saveurs d'agrumes, de fruits secs et d'épices : vanille, cannelle, gingembre.

Le Rhum "ILES DU VENT" parfume traditionnellement babas au rhum, frangipane, crêpes, crèmes, chocolats, fruits flambés, raisins secs et fruits...

Donnez libre cours à votre talent et vos inspirations !



"ILES DU VENT" Rum is a delicate rum from the Caribbean islands. For it was in this region, and more particularly in Barbados, that the history of rum began in the early 18th century.

Its fruity taste and aromatic power will enable you to give your creations a perfect balance of flavours.

Its rich character offers notes of exotic fruit, with banana, pineapple, mango and coconut, combined with hints of citrus, dried fruit, and spices (vanilla, cinnamon, ginger).

"ILES DU VENT" Rum is ideal for traditional rum babas, frangipane, pancakes, creams, chocolates, flambéed fruit, nuts and raisins...

Give free rein to your imagination and your creative talent!

Références disponibles Available references  
40% vol. : 1 L, 5 L  
54% vol. : 1 L, 5 L, 60 L

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados  
Est. 1703  
Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA



Jacobert

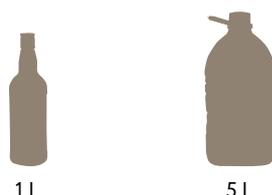
Père MAGLOIRE

**"Iles du Vent"**

**RHUM**  
**RUM**

**40% vol.**

Unité/Unit  
 Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)  
 Poids brut/Gross weight  
 Dimensions (l x h)/(w x h) mm  
 Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm  
**Carton/Case**  
 Nb d'unités par carton/N° of units per case  
 Poids brut/Gross weight  
 Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm  
**Palette européenne/Euro pallet 80 x 120**  
 Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet  
 Nb de cartons par couche/N° of cases per layer  
 Nb de couches/N° of layers  
 Nb d'unités par palette/N° of units per pallet  
 Hauteur de la palette/Pallet height  
 Poids de la palette/Pallet weight  
**Code EAN/EAN code**  
 Unité/Unit  
 Carton/Case



	1 L	5 L
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,910 kg	4,55 kg
Poids brut/Gross weight	0,977 kg	4,653 kg
Dimensions (l x h)/(w x h) mm	81,7 x 292	
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm		154 x 146 x 343,5
<b>Carton/Case</b>		
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	4
Poids brut/Gross weight	6,063 kg	19,517 kg
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365
<b>Palette européenne/Euro pallet 80 x 120</b>		
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	18
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	6
Nb de couches/N° of layers	4	3
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	72
Hauteur de la palette/Pallet height	1,378 m	1,245 m
Poids de la palette/Pallet weight	483,788 kg	374,301 kg
<b>Code EAN/EAN code</b>		
Unité/Unit	3035540009562	3035540009548
Carton/Case	3035540009579	03035540009555

**54% vol.**

Unité/Unit  
 Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)  
 Poids brut/Gross weight  
 Dimensions (l x h)/(w x h) mm  
 Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm  
**Carton/Case**  
 Nb d'unités par carton/N° of units per case  
 Poids brut/Gross weight  
 Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm  
**Palette européenne/Euro pallet 80 x 120**  
 Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet  
 Nb de cartons par couche/N° of cases per layer  
 Nb de couches/N° of layers  
 Nb d'unités par palette/N° of units per pallet  
 Hauteur de la palette/Pallet height  
 Poids de la palette/Pallet weight  
**Code EAN/EAN code**  
 Unité/Unit  
 Carton/Case



	1 L	5 L	60 L
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,900 kg	4,5 kg	54 kg
Poids brut/Gross weight	0,967 kg	4,603 kg	56,1 kg
Dimensions (l x h)/(w x h) mm	81,7 x 292	-	420 x 620
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm		154 x 146 x 343,5	
<b>Carton/Case</b>			
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	4	-
Poids brut/Gross weight	6,003 kg	19,317 kg	-
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-
<b>Palette européenne/Euro pallet 80 x 120</b>			
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	18	-
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	6	6
Nb de couches/N° of layers	4	3	1
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	72	6
Hauteur de la palette/Pallet height	1,378 m	1,245 m	0,77 m
Poids de la palette/Pallet weight	479,228 kg	370,701 kg	359,6 kg
<b>Code EAN/EAN code</b>			
Unité/Unit	3035540009609	3035540009586	-
Carton/Case	3035540009616	3035540009593	-

**RHUM «ILES DU VENT»**

54% volume

**1. DÉFINITION LÉGALE**

Spiritueux produit exclusivement par fermentation alcoolique et distillation de jus de canne à sucre et/ou de mélasses issues de la production de canne à sucre (en conformité avec le règlement CE n° 110/2008 et ses modifications).

**2. ÉTIQUETAGE**

RHUM

**3. INGRÉDIENTS**

Suivant Règlement C.E. N° 110/2008 et ses modifications

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Rhum (à 100% vol.)	46,4
Eau purifiée	53,4
Caramel colorant (E 150a)	0,2

**4. PROCÉDÉ  
D'ÉLABORATION**

- Assemblage de différents rhums.
- Réduction au degré de commercialisation avec de l'eau purifiée et ajustement de la couleur par addition de caramel.
- Filtration sur plaques ou cartouches.
- Conditionnement.

**5. UTILISATION**

- Selon usages professionnels

**6. DURÉE MAXIMALE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE (standard interne de qualité)**

Conditions de stockage	Il est conseillé de conserver le produit à l'abri de la lumière et à une température proche de 15°C	
	Durée maximale de stockage recommandée :	Minimum garanti à réception :
- en flacon PET 1 litre non ouvert	24 mois après la date d'embouteillage	6 mois
- en flacon PET 5 litres non ouvert	24 mois après la date d'embouteillage	6 mois
- en fût plastique PEHD 60 litres non ouvert	12 mois après la date d'embouteillage	4 mois

## 7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide limpide
Goût dominant	rhum
Odeur dominante	rhum
Couleur	brune / ambrée
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	54,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,920 ± 0,005
Miscibilité	miscible à l'alcool et à l'eau
Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)	2,8 ± 0,3
Limite haute de température d'emploi	l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation
Point d'éclair (°C)	25,5 ± 2,5

## 8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

Non applicable (teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de tout micro-organisme dans le produit).

## 9. DONNÉES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes / 100 ml	
Energie	1244,4 kJ
	300,3 kcal
Matières grasses (g)	0,0
Glucides (g) - dont sucres (g)	0,5 0,5
Protéines (g)	0,0
Sel (g)	0,0

Alimentation particulière :  
Compatible avec : intolérance au lactose,  
intolérance au gluten, régime végétalien ou  
végétarien, allergie aux fruits à coques.

Teneur en alcool pur (g / 100 ml)

42,61

## 10. DONNÉES TOXICOLOGIQUES

101. MÉTAUX LOURDS	Teneurs	MÉTAUX LOURDS	Teneurs
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercure	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

### 102. RÉSIDUS DE PESTICIDES

Présence non détectée

### 103. OGM ET ÉTIQUETAGES

Ce produit :  
- n'est pas un OGM  
- ne contient pas d'OGM  
- n'est pas produit à partir d'OGM  
- ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes)  
produits à partir d'OGM

En conséquence, ce produit n'est donc pas soumis à déclaration et/ou étiquetage (Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

### 104. DIOXINES

Produit non concerné (Règlement CE N° 1881/2006 et ses modifications).

### 105. TRAITEMENT PAR IONISATION

Ce produit ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

### 106. PRÉSENCE/ABSENCE D'ALLERGÈNES (Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications)

Ce produit ne contient aucun des ingrédients suivants :

- Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia et du

- Queensland) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

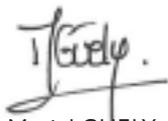
Ce produit ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3 de la présente fiche technique.

### 11. DIVERS

Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 : 2015, ISO 22000 : 2005, ISO 14001 : 2015 et OHSAS 18001 : 2007

Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité.

Fait à Saint-Barthélémy-d'Anjou, le 01/07/2019



Muriel GUELY  
DIRECTRICE R&D

### REMARQUE

Les informations et suggestions contenues dans ce document sont confidentielles. Même si elles ont été rédigées avec le plus grand soin, elles n'impliquent pas notre responsabilité et sont données pour information seulement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation sont appropriées, notamment en ce qui concerne les lois et réglementations en vigueur.

N.B. : La fiche de données de sécurité est disponible sur demande.