

APERITIFS

Punch Antillais

- 1 mesure de sirop
- 4 mesures de Rhum blanc Montebello
- 1 zeste de citron vert
- 1 glaçon

Agiter et servir dans un verre moyen



Punch Planteur

pour une valeur de 5 l

- 3/4 de litre de sirop
- 1 litre de Rhum blanc Montebello
- 3/4 de litre de Rhum ambré Montebello
- 2 litres de jus d'orange
- 1/2 litre de jus d'ananas
- 50 gouttes environ d'Angostura

Servir dans un grand verre avec des glaçons



Daiquiri

dans un verre de 25 cl

- 1/2 mesure de sirop
- 2 mesures de jus de citron vert
- 2 mesures de Rhum blanc Montebello

Agiter le tout avec de la glace dans un shaker



Digestif

Le vieux Rhum Montebello s'apprécie comme le Cognac ou l'Armagnac



Produits

Distribué par

S.A.R.L. Montebello - Marchand en gros

97170 Petit-Bourg - Guadeloupe (FWI)
Tél. : (19.590) 95.41.65 - 95.43 82 - 95.44.59
Télex : 919302 GL - FAX : 95.48.77

Etablissement JAROUSSE

142, rue des Maçonnais PARIS 75012
Tél. : 43.43.83.62 - Télex : 213 555
Fax : 43.43.52.11

Photo : Alain Armaslon

MONTEBELLO

RHUM AGRICOLE



S.A.R.L. Montebello Distillerie CARRÈRE

97170 Petit-Bourg - Guadeloupe (FWI)
Tél. : (19.590) 95.41.65 - 95.43 82 - 95.44.59
Télex : 919302 GL - FAX : 95.48.77

Imp. Rapid'Offset 26.00.50

Fondée en 1930, la Distillerie Carrère se situe à Petit-Bourg, au centre de la Guadeloupe en Basse-Terre. Elle produit du Rhum agricole, obtenu par la fermentation et la distillation du jus de la canne à sucre ou vesou. La canne à sucre provient de l'Asie Tropicale, elle fut introduite en Guadeloupe en 1630.



Atelier de fermentation

Cour à Canne



Broyage de la canne



Distillation



Vue Générale

La cour à canne est alimentée par les planteurs de la région.

- Manutention mécanique de la canne.
- Capacité de stockage : 150 tonnes.
- L'atelier de fermentation se compose de 7 cuves en acier inox de 420 hectolitres chacune.

L'atelier de broyage comprend 2 moulins à canne entraînés par machine à vapeur.

- Capacité de broyage : 10 Ton / Hl.
- Broyage annuel : 7 000 tonnes environ.
- Le jus de canne ou vesou issu des moulins est acheminé dans les cuves de fermentation.

Les vins de canne sont ensuite distillés par des colonnes à jet continu.

- 1 colonne Rhum traditionnel
Capacité : 100 Hl Alcool pur / jour.
- 1 colonne Rhum allégé ou léger
Capacité : 100 Hl pur / jour.

La production du Rhum jeune est tout d'abord stockée en Foudres dans un magasin.

Capacité totale : 3 300 Hl.
Degré alcoolique de stockage : 65 °.

Ces Rhums sont traités en fonction de leur destination.

Le Rhum destiné au vieillissement est logé dans des fûts de chêne de 190 l et stocké à l'intérieur de "containers" de 20 pieds, aménagés spécialement.

Capacité totale : 800 fûts.

Les Rhums jeunes ou vieux sont conditionnés dans plusieurs types de bouteilles selon l'origine et la destination.
Capacité d'embouteillage : 2 500 bouteilles / heure.

A partir de 1974 et par la gestion dynamique de la SARL Montebello, cette petite industrie familiale se développe progressivement pour atteindre une dimension commerciale incontestée sur le marché local. La Distillerie Carrère poursuit actuellement un programme de développement important en capacité et en qualité, afin d'être présente et compétitive sur le marché Européen et Américain.



Foudraie



Chais de vieillissement



Conditionnement