

• RHUM MORA MORA •

La traduction la plus exacte de Mora Mora est « doucement, doucement ». Ce que les Malgaches veulent dire par là, c'est : profitez de la vie, ne vous énervez pas pour des broutilles. Il ne sert à rien de s'emporter. Détendez-vous. Une gorgée de notre rhum, et vous vous évadez vers de délicieuses soirées d'été dans des contrées gorgées de soleil.

Une recette familiale, et même secrète, une boisson réalisée depuis des siècles avec la meilleure vanille de Madagascar.

Lorsqu'elle était enfant, Fanja a appris les bases de cette boisson spectaculaire, et elle a perfectionné sa recette dans son restaurant près de Lyon. Au bout de 20 ans de persévérance, le rhum est maintenant mis en bouteille et mis en vente. Tout le monde peut désormais profiter du secret de Fanja. C'est un rhum avec des arômes de vanille, d'orange et de café.

Mora Mora Rhum is made with a secret family recipe that has been passed down through the centuries to make a drink with the best vanilla from Madagascar. Fanja learned the basics of how to make this spectacular drink as a little girl, then perfected her recipe at her successful restaurant near Lyon. After 20 years of lobbying, the rhum is finally being bottled and sold, to the delight of Fanja's regular customers. Now everyone can enjoy Fanja's secret. The expression "Mora mora" means "softly, softly". What the Malagasy people mean by that is: enjoy life and don't sweat the small stuff. There is no point stressing out, just go with the flow, relax. From the very first sip, this rhum sends you into the world of daydreams, to blissful summer evenings in sunnier climes. The Baobab that's featured on the bottle is a sacred tree in Madagascar, linked to many legends. It is a symbol of infinite success.

This spicy rhum is versatile enough to be enjoyed both plain, on the rocks or in numerous cocktails. For those who love spicy, firm rhums with a smooth aftertaste, Presented in an original bottle and adored for its ginger ale, cinnamon, coffee and clove hints.

