

# L'arrangé maison, le rhum arrangé aux fruits et plus encore...

Le rhum est un alcool qui se consomme rarement pur et sec. La meilleure façon d'apprécier le rhum est de le servir comme base de punch ou de cocktails. L'apéritif parfait pour un repas l'été.

Pour arranger un rhum, plusieurs recettes sont possibles. Il faut être imaginatif, avoir du temps, anticiper le goût que l'on va avoir à la fin de la macération, être patient... Bref, une aventure qui parfois peut s'avérer très satisfaisante, mais bien souvent... hasardeuse !

Pour les amateurs de rhum arrangé, de nouvelles préparations « maison » originales et gustatives sont à disposition sur le site [arrange.fr](http://arrange.fr).

Les préparations sont majoritairement à base de fruits bio, de rhum agricole fermenté par un pur jus de canne pressé de très grande qualité, et de gousses de vanille venant de Madagascar.

Chaque recette est ensuite personnalisée en fonction de l'ingrédient choisi. Gingembre, miel, sucre de canne, noix, caramel, bonbon, autant de saveurs, de goûts légers ou de goûts prononcés qui réveilleront vos papilles, vous feront rêver et voyager.

*L'arrangé maison*  
*Arrangement de Fruits Frais de Saison*



**Des préparations « maison », de qualité et élaborées dans de parfaites conditions**

Entièrement préparés individuellement dans des bonbonnes de 25 litres, les rhums arrangés sont principalement à base de fruits frais et bio issus de producteurs locaux. Les fruits, mûrs à point, sont découpés, épluchés et vidés avec soin à l'aide d'outils stérilisés. La sélection est rigoureuse, les manipulations sont faites avec le port de gants, de charlottes et de blouses obligatoires et les préparations sont élaborées dans une pièce aux normes d'hygiène en vigueur.



Chaque bonbonne stérilisée est remplie à 50% de fruits, le reste de rhum et d'ingrédients complémentaires. Selon le fruit choisi, le sucre de canne, la vanille bourbon de Madagascar ou d'autres épices complètent la préparation.

Stockées dans un endroit protégé de la lumière, elles sont remuées chaque semaine pendant 6 mois jusqu'à obtention d'une parfaite macération.

Chaque recette est unique et originale. Les ingrédients sont surprenants et font la différence qui rend encore meilleures ces divines liqueurs.

## **Il y en a pour tous les goûts**

Quels que soient les goûts ou les préférences, nul doute que l'on trouvera son bonheur.

Qu'il s'agisse de variétés de fruits classiques comme la banane, l'ananas, la mirabelle, ou de fruits plus originaux, le fruit du mangoustancier, le kaki, la figue, le fruit de la passion, les arrangés maison surprennent par d'autres saveurs encore plus originales. La menthe fraîche, la cannelle, la noisette, le bonbon, le miel, les épices, tout est minutieusement calculé pour qu'un plaisir intense soit systématiquement au rendez-vous de chaque dégustation.



## Des bouteilles en plusieurs formats

Pour découvrir, pour offrir, pour réserver, plusieurs formats de bouteilles sont disponibles : 6 cl pour des mignonnettes à offrir (en coffret ou en vrac) , 20 cl pour goûter, 50 cl pour découvrir à deux, 70 cl pour partager...

Pour les amateurs convaincus ou les événements (mariages, séminaires...), des « bag in box » de 3 litres sont également proposés sur le site [arrange.fr](http://arrange.fr).

Pour profiter de la contenance dans sa totalité, les bonbonnes de 25 litres sont filtrées dès que le test gustatif est validé. Les fruits gorgés prendraient trop de place et seraient difficiles à extraire des bouteilles. De plus, certains ingrédients doivent être retirés après un certain temps de macération. Les arrangés gardent évidemment leurs délicieux goûts, tout en étant limpides et agréables en bouche.

## Un ingénieur informatique qui a su allier passion et compétences

Olivier Decan a 33 ans. Ingénieur de formation, il est aujourd'hui à la tête de Publish-IT et emploie une dizaine de personnes. C'est par diverses rencontres de passionnés de rhum arrangé et son goût pour la préparation de ses propres recettes, que l'idée de créer arrange.fr a germé dans sa tête.



Olivier Decan précise :

*« Je voulais absolument créer une deuxième activité, différente mais liée avec mes compétences web. Passionné d'arrangés de qualité, adorant innover dans de nouvelles préparations, j'ai souhaité les partager en les commercialisant sur un site e-commerce. »*

La particularité du projet est dans l'originalité des recettes qui sont toutes testées et dégustées par lui-même, avant de les commercialiser.



## Zoom sur quelques arrangés maison

### L'Arrangé Box



L'Arrangé Maison propose L'Arrangé Box, le premier abonnement surprise pour les amateurs de rhum arrangé. Une découverte de saveurs de saisons à profiter pendant 3, 6 ou 12 mois. A offrir ou à garder jalousement, l'Arrangé Box sera un fidèle compagnon pour vos apéritifs et digestifs.

### **Le punch rhum aux fraises à partir de 16,15 € la bouteille de 50 cl**

Un punch tout simplement excellent, composé de rhum blanc agricole, de fraises, de sucre de canne et de vanille.



## Le punch au rhum épices à partir de 13,40 € la bouteille de 50cl

À base de rhum blanc agricole, un ingénieux mélange de bois d'Inde, de feuilles de combava, de feuilles de laurier, de clous de girofle, saupoudré de noix de muscade, de cannelle, de poivre et le tout adoucit avec du sucre de canne. Une pure merveille, à déguster pour l'apéritif ou en digestif, à découvrir absolument...



## Le punch rhum aux bananes à partir de 11,21 € la bouteille de 50 cl

Un punch divin, ses bananes sucrées et aromatiques transforment le rhum en une vraie liqueur de banane.



Philippe, un client, témoigne :

*« Les rhums sont originaux et délicieux, la livraison est rapide et les paquets très bien emballés, très bonne expérience ! »*

Le site propose en effet de nombreux services pour satisfaire tous les amateurs. Les frais de port sont offerts dès 59€ d'achat, l'envoi Chronopost Relais et Domicile avant 13H est disponible pour les commandes pressées et les bouteilles sont calées et soigneusement protégées pour l'envoi afin d'éviter les mauvaises surprises. Des remises de fidélité ainsi qu'un système de parrainage sont également en place.

Et L'Arrangé Maison ne s'arrête pas là. La société propose des mignonnettes de 6cl ou 20cl à déguster ou à offrir. D'autres arrangés à base de vodka et whisky sont également disponibles. Liqueur de vodka fraise, violette, caramel, cerise ou banane. Liqueur de whisky sirop d'érable, banane, Châtaigne.

## Pour plus d'informations

Site web : <http://www.arrange.fr>

### Contact presse

Olivier Decan

Mail : [contact@arrange.fr](mailto:contact@arrange.fr)