



Bellamy's Reserve Rum steht für Rum-Raritäten, edle Single Casks und besondere Finishes. Jede einzelne Abfüllung verfolgt das Ziel, einen einzigartig gereiften, leicht zu genießenden Premium-Rum anzubieten.

Bellamy's Reserve Rum French Antilles Pear Cask Finish entsteht zu 100% aus frischem Zuckerrohrsaft und reift zunächst 4 Jahre in ehemaligen Bourbon Fässern. In Deutschland erhält der Rum ein 1-3 Monate langes Finish in 225 Liter großen Fässern aus Birnenholz.

Das Finish verleiht dem Rum einen deutlichen und fruchtigen Birnen Einschlag.

Aroma: Trockenfrüchte, Birne, Steinobst, Holz, frisches Zuckerrohr.

## BELLAMY'S RESERVE RUM FRENCH ANTILLES PEAR CASK FINISH

Artikel Nr.	6943
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	43% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260252379569
Gewicht Flasche	1,6kg
EAN-Code Karton	4260252379576
Gewicht Karton	10kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	10
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	40
Herkunftsland	Französische Antillen
Farbstoffe	Nein
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

