



**Codice Articolo**

**17123**

**RUM BARON SAMEDI SPICED 40° 70X6**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**70clx6**

Codice EAN imballo / bottiglia

**8000040091015 / 9343496001641**

Peso lordo imballo (kg)

**7,8**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

**24**

Nr. strati/pallet

**5**

Nr. imballi/pallet

**120**

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 40**

Baron Samedi era è il traghettatore dei morti, raffigurato con un cappello a cilindro, un vestito nero, occhiali scuri e cotone infilato tra le narici, a rappresentare un cadavere pronto per la sepoltura secondo la maniera haitiana. Era noto per essere corrotto e dissoluto, con una particolare predilezione per tabacco e rum.

Realizzato con rum di alta qualità provenienti dai Caraibi, Baron Samedi include anche una piccola quantità di rum giamaicano; spezie naturali, come cacao, cannella e chiodi di garofano, sono immerse nel rum, che viene mescolato con la vaniglia e una spezia esotica prelevata da Haiti, isola nativa del barone. Colore ambrato intenso, con note di noce moscata e nocciola, il gusto è corposo, con una finitura incredibilmente liscia.