


# Grappa Rovere 42%
# Bepi Tosolini

L'harmonieuse association de raisins rouges et blancs et la maturation en fût de chêne confèrent à cette grappa son goût si particulier. Sa douce note d'amande et de miel en finale la rend unique.

| | |
|---|---|
| N° d'art. | 105176 |
| Contenu en ml/g | 1500 |
| Unité de livraison | 6 x 1500 |
| Cartons 1ère couche de palettes | 11 |
| Couches par palette | 3 |
| UL par palette | 33 |

| | UNITÉ DE VENTE | UNITÉ DE LIVRAISON |
|---|---|---|
| EAN | 8009440001570 | |
| Contenu en ml/g | 1500 | 6 x 1500 |
| Longueur en cm | 10.5 | 33.5 |
| Largeur en cm | 10.5 | 22.5 |
| Hauteur en cm | 32 | 34 |
| Poids brut en kg | 2.25 | 13.95 |
| Poids net en kg | 1.5 | 9 |

**Appenzeller Alpenbitter AG**
Weissbadstrasse 27 | 9050 Appenzell, Schweiz
T +41 71 788 37 88 | info@appenzeller.com
www.appenzeller.com