



Save The Queen Rhum

Description

Save The Queen rum is gemaakt door imkers Olivier Roels en Michael Van Lent in samenwerking met Stokerij De Moor.

Een blend van 5 jaar oude rums (gerijpt in Bourbon vaten) uit Barbados, de Dominicaanse Republiek en Jamaica werd verrijkt met de subtiële hoeveelheid van de allerbeste lokale honing.

Het bezinksel in de fles is bijenwas, het beste bewijs dat natuurlijke, gezonde honing gebruikt wordt.

Samen met een klein groepje lokale imkers zetten Michael en Olivier zich keihard in voor het behoud van de bijenpopulatie in ons land, in het bijzonder de bijenkoningin.

Een derde van al het voedsel dat geproduceerd wordt is afhankelijk van de bijen. Een wereld zonder bijen zou gigantische gevolgen hebben voor onze voedselproductie. Geen bijen – geen toekomst! 10% van de winst wordt gedoneerd aan het Save The Queen fonds dat zich inzet voor het behoud van de bijen.

Perfect serve

Heerlijk puur, eventueel met wat ijs.

Cocktail: 1/3 Save The Queen Rum, 2/3 Ginger Beer, aanvullen met crushed ice en afwerken met een schijfje limoen. Hemels!

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Sterke drank
2. België

PRODUCT TAG

1. Geestrijke drank
2. Rhum
3. Sterke drank

PA INHOUD

1. 50cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. België

PA STREEK

1. -