

FICHE TECHNIQUE



BRASSERIE ST-FEULLIEN S.A.

Rue d'Houdeng, 20
B-7070 Le Roeulx
Belgique

Tél. +32 64 31 18 18

Fax +32 64 31 18 19

info@st-feuillien.com

www.st-feuillien.com

HR MONS 126 025

INTRASTAT 22030001

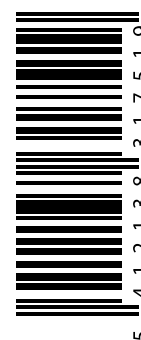
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



SAISON FROM ST-FEULLIEN – FUT BAS 20L

Référence	065
Degrés Plato	14,00°
Alc. vol.	6,20%
E.B.U.	30
DLV	9
Contenu UVC	2000cl
Code EAN 13 UVC	5412138312019
Code EAN 14 UL	-



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	49,50 cm
Largeur UVC	26,50 cm
Profondeur UVC	26,50 cm
Poids brut UVC	26800 gr.
Poids net UVC	20640 gr.
Poids emballage UVC	6160 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	49,50 cm
Largeur UL	26,50 cm
Profondeur UL	26,50 cm
UVC / UL	1
Poids UL	26800 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,40 cm
Hauteur PAL	64,90 cm
Largeur PAL	80,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	370,20 kg
Poids PAL vide	21,80 kg
Casier / Couche	13
Couche / PAL	1
UL / PAL	13

NOTE DE DEGUSTATION

Bière de terroir par excellence, la Saison trouve son origine dans les fermes-brasseries du Sud de la Belgique, et principalement en Hainaut. À l'époque, cette bière peu alcoolisée et rafraîchissante étanchait la soif des ouvriers saisonniers.

À la Brasserie St-Feuillien, la Saison est une bière de fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée, d'un chaleureux blond doré. Son profil aromatique est tout en nuances et son amertume bien marquée, l'ensemble soutenu par une belle plénitude en bouche. Un grand classique.