

# 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



### ST-FEULLIEN BLONDE – FUT BAS 20L

Référence	068
Degrés Plato	14,00°
Alc. vol.	6%
E.B.U.	9
DLV	9
Contenu UVC	2000cl
Code EAN 13 UVC	5412138102016
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

La robe est dorée et profonde. La mousse est fine et aérienne. Le bouquet est très parfumé; on y distingue nettement l'influence des houblons aromatiques, ainsi que l'apport d'une note fruitée (agrumes), conférée par l'usage d'épices. Le corps est marqué par une amertume intense mais distinctive et par une dominante maltée s'exprimant par sa plénitude en bouche. Le fini est cependant sec et houblonné. L'ensemble de ces caractéristiques en font une excellente bière digestive.