

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

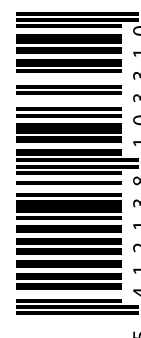
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN BLONDE 33CL – ONE WAY

Référence	304
Degrés Plato	16,00°
Alc. vol.	7,50%
E.B.U.	28
DLV	24
Contenu UVC	33cl
Code EAN 13 UVC	5412138103310
Code EAN 14 UL	25412138103317



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)	Unité de livraison (UL)	Palette (PAL)	Chep	Euro
Hauteur UVC 17,50 cm	Hauteur UL 19,00 cm	Hauteur PAL vide 15,70 cm	16,50 cm	
Largeur UVC 7,00 cm	Largeur UL 44,00 cm	Hauteur PAL 186,70 cm	187,50 cm	
Profondeur UVC 7,00 cm	Profondeur UL 29,70 cm	Largeur PAL 100,00 cm	80,00 cm	
Poids brut UVC 622 gr.	UVC / UL 24	Profondeur PAL 120,00 cm	120,00 cm	
Poids net UVC 337 gr.	Poids UL 15368 gr.	Poids PAL 1125,60 kg	852,80 kg	
Poids emballage UVC 285 gr.		Poids PAL vide 19,10 kg	22,90 kg	
		Casier / Couche 8	6	
		Couche / PAL 9	9	
		UL / PAL 72	54	

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.