

# 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

8,5% alc. vol.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



### ST-FEULLIEN BRUNE – FUT HAUT 20L

Référence	070R
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,00%
E.B.U.	25
DLV	9
Contenu UVC	2000cl
Code EAN 13 UVC	541213820213
Code EAN 14 UL	-



## DONNEES LOGISTIQUES

### Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	56,00 cm
Largeur UVC	23,00 cm
Profondeur UVC	23,00 cm
Poids brut UVC	25640 gr.
Poids net UVC	20640 gr.
Poids emballage UVC	5000 gr.

### Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	56,00 cm
Largeur UL	23,00 cm
Profondeur UL	23,00 cm
UVC / UL	1
Poids UL	25640 gr.

### Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	16,50 cm
Hauteur PAL	72,50 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	538,00 kg
Poids PAL vide	25,20 kg
Casier / Couche	20
Couche / PAL	1
UL / PAL	20

## NOTE DE DEGUSTATION

La robe est d'un brun rubis accentué. La mousse est généreuse et persistante. Son nez est typique : il reflète la grande diversité des ingrédients nécessaires à sa fabrication. Les notes fruitées issues de sa fermentation se marient harmonieusement avec la dominante réglisse et le caramel. Le corps est structuré par un aspect malté soutenu. L'amertume est le produit d'une alchimie complexe entre les houblons fins et les malts spéciaux. Ceux-ci apportent une note typique très chocolat noir. L'ensemble se distingue par une palette de sensations révélant une bière au goût tenace et à l'arôme puissant.