

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

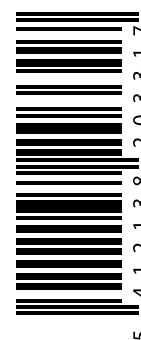
8,5% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN BRUNE 33CL

Référence	314
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	24
DLV	24
Contenu UVC	33cl
Code EAN 13 UVC	5412138203317
Code EAN 14 UL	15412138203317



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	17,50 cm
Largeur UVC	7,00 cm
Profondeur UVC	7,00 cm
Poids brut UVC	622 gr.
Poids net UVC	337 gr.
Poids emballage UVC	285 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	19,50 cm
Largeur UL	46,50 cm
Profondeur UL	32,50 cm
UVC / UL	24
Poids UL	16628 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	16,50 cm
Hauteur PAL	172,50 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	956,37 kg
Poids PAL vide	25,20 kg
Casier / Couche	7
Couche / PAL	8
UL / PAL	56

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.