

# 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 BRUNE 33CL – ONE WAY

Référence	31401
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	25412138203311



## 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	16,50 cm
Largeur UVC 7,00 cm	Largeur UL 44,00 cm	Hauteur PAL 186,70 cm	187,50 cm	187,50 cm
Profondeur UVC 7,00 cm	Profondeur UL 29,70 cm	Largeur PAL 100,00 cm	80,00 cm	80,00 cm
Poids brut UVC 622 gr.	UVC / UL 24	Profondeur PAL 120,00 cm	120,00 cm	120,00 cm
Poids net UVC 337 gr.	Poids UL 15368 gr.	Poids PAL 1125,60 kg	852,80 kg	852,80 kg
Poids emballage UVC 285 gr.		Poids PAL vide 19,10 kg	22,90 kg	22,90 kg
		Casier / Couche 8	6	6
		Couche / PAL 9	9	9
		UL / PAL 72	54	54

## 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.