

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

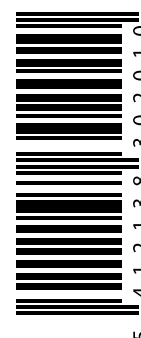
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL – FUT HAUT 20L

Référence	047
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	25
DLV	9
Contenu UVC	2000cl
Code EAN 13 UVC	5412138302010
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 mousse se développe généreusement ; elle est compacte et stable. Sa couleur légèrement brunâtre provient de L'orge torréfiée. La robe est d'un brun rubis profond. Au nez, le dégagement aromatique est très intense. Les aromates contribuent largement à ce parfum flatteur. La bière est ronde. La douceur est produite par une combinaison synergique entre malts caramélisés, fermentation soigneusement contrôlée et une longue garde froide. L'amertume reste en arrière-plan ; elle soutient un ensemble harmonieux, bâti sur L'équilibre des composantes.