

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

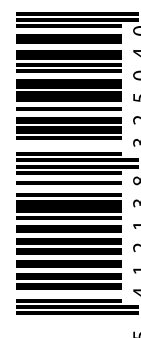
9% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL 1,5L – ONE WAY

Référence	31902
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	9,00%
E.B.U.	22
DLV	24
Contenu UVC	150cl
Code EAN 13 UVC	5412138325040
Code EAN 14 UL	15412138325047



5 4 1 2 1 3 8 3 2 5 0 4 0

DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	38,00 cm
Largeur UVC	11,00 cm
Profondeur UVC	11,00 cm
Poids brut UVC	3254 gr.
Poids net UVC	1548 gr.
Poids emballage UVC	1706 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	41,00 cm
Largeur UL	24,50 cm
Profondeur UL	24,00 cm
UVC / UL	4
Poids UL	13461 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,70 cm
Hauteur PAL	138,70 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	826,80 kg
Poids PAL vide	19,10 kg
Casier / Couche	20
Couche / PAL	3
UL / PAL	60

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.