

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

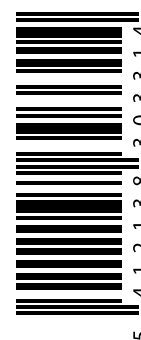
9% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL 33CL

Référence	318
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	9,00%
E.B.U.	22
DLV	24
Contenu UVC	33cl
Code EAN 13 UVC	5412138303314
Code EAN 14 UL	15412138303311



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 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.