

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

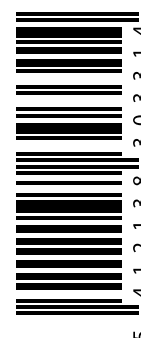
9% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL 33CL – ONE WAY

Référence	31801
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	9,00%
EBU.	22
DLV	24
Contenu UVC	33cl
Code EAN 13 UVC	5412138303314
Code EAN 14 UL	25412138303318



DONNEES LOGISTIQUES

<u>Unité de vente consommateur (UVC)</u>		<u>Unité de livraison (UL)</u>		<u>Palette (PAL)</u>		Chep	Euro
Hauteur UVC	17,50 cm	Hauteur UL	19,00 cm	Hauteur PAL vide	15,70 cm	16,50 cm	
Largeur UVC	7,00 cm	Largeur UL	44,00 cm	Hauteur PAL	186,70 cm	187,50 cm	
Profondeur UVC	7,00 cm	Profondeur UL	29,70 cm	Largeur PAL	100,00 cm	80,00 cm	
Poids brut UVC	622 gr.	UVC / UL	24	Profondeur PAL	120,00 cm	120,00 cm	
Poids net UVC	337 gr.	Poids UL	15368 gr.	Poids PAL	1125,60 kg	852,80 kg	
Poids emballage UVC	285 gr.			Poids PAL vide	19,10 kg	22,90 kg	
				Casier / Couche	8	6	
				Couche / PAL	9	9	
				UL / PAL	72	54	

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.