

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

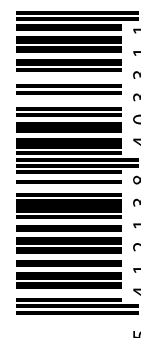
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN TRIPLE – CLIP 4X33CL

Référence	304TC
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	24
Contenu UVC	132cl
Code EAN 13 UVC	5412138413211
Code EAN 14 UL	15412138413217



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	17,50 cm
Largeur UVC	13,30 cm
Profondeur UVC	12,30 cm
Poids brut UVC	2504 gr.
Poids net UVC	1348 gr.
Poids emballage UVC	1156 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	19,50 cm
Largeur UL	46,50 cm
Profondeur UL	32,50 cm
UVC / UL	6
Poids UL	16724 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	961,70 kg
Poids PAL vide	25,20 kg
Casier / Couche	7
Couche / PAL	8
UL / PAL	56

NOTE DE DEGUSTATION

La mousse est blanche, fine et très compacte. La robe est particulière : couleur ambre pâle, elle révèle un caractère spécialement malté. Le nez est richement parfumé, offrant une combinaison unique de houblons aromatiques, d'épices et de senteurs typiques de la fermentation, très fruitées. La refermentation en bouteille lui confère une odeur unique due à la levure. Son goût est puissant, sa tenue en bouche exceptionnelle. Elle est due autant à sa densité qu'à la garde prolongée. Apéritive et rafraîchissante en été, savoureuse en hiver, elle s'affirme comme bière de dégustation par excellence.