

# 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 – FUT BAS 20L

Référence	069
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	9
Contenu UVC	2000cl
Code EAN 13 UVC	5412138402017
Code EAN 14 UL	-



## DONNEES LOGISTIQUES

### Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	49,50 cm
Largeur UVC	26,50 cm
Profondeur UVC	26,50 cm
Poids brut UVC	26800 gr.
Poids net UVC	20640 gr.
Poids emballage UVC	6160 gr.

### Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	49,50 cm
Largeur UL	26,50 cm
Profondeur UL	26,50 cm
UVC / UL	1
Poids UL	26800 gr.

### Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,40 cm
Hauteur PAL	64,90 cm
Largeur PAL	80,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	370,20 kg
Poids PAL vide	21,80 kg
Casier / Couche	13
Couche / PAL	1
UL / PAL	13

## 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.