

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

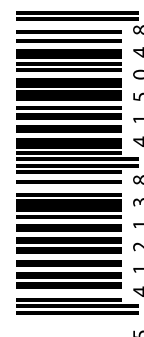
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN TRIPLE 1,5L – ONE WAY

Référence	30502
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	24
Contenu UVC	150cl
Code EAN 13 UVC	5412138415048
Code EAN 14 UL	15412138415045



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 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.