

# 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

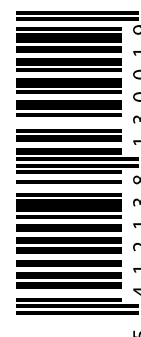
TVA BE 0447 090 618

## DESCRIPTION DU PRODUIT



### ST-FEULLIEN TRIPLE 3L – ONE WAY

Référence	306001
Référence export	30602
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	36
Contenu UVC	300cl
Code EAN 13 UVC	5412138130019
Code EAN 14 UL	15412138130016



## DONNEES LOGISTIQUES

### Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	49,50 cm
Largeur UVC	13,60 cm
Profondeur UVC	13,60 cm
Poids brut UVC	5800 gr.
Poids net UVC	3096 gr.
Poids emballage UVC	2704 gr.

### Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	51,20 cm
Largeur UL	41,00 cm
Profondeur UL	15,00 cm
UVC / UL	3
Poids UL	17840 gr.

### Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,70 cm
Hauteur PAL	118,10 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	697,00 kg
Poids PAL vide	19,10 kg
Casier / Couche	19
Couche / PAL	2
UL / PAL	38

## 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.