

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 33CL

Référence	304T
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	24
Contenu UVC	33cl
Code EAN 13 UVC	5412138403311
Code EAN 14 UL	15412138403318



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	17,50 cm
Largeur UVC	7,00 cm
Profondeur UVC	7,00 cm
Poids brut UVC	622 gr.
Poids net UVC	337 gr.
Poids emballage UVC	285 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	19,50 cm
Largeur UL	46,50 cm
Profondeur UL	32,50 cm
UVC / UL	24
Poids UL	16628 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	956,37 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.