

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

8.5% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN TRIPLE 6L – ONE WAY

Référence	308
Référence export	30801
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	36
Contenu UVC	600cl
Code EAN 13 UVC	5412138160016
Code EAN 14 UL	15412138160013



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	60,30 cm
Largeur UVC	16,80 cm
Profondeur UVC	16,80 cm
Poids brut UVC	11100 gr.
Poids net UVC	6192 gr.
Poids emballage UVC	4908 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	63,30 cm
Largeur UL	18,60 cm
Profondeur UL	18,60 cm
UVC / UL	1
Poids UL	11424 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,70 cm
Hauteur PAL	142,30 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	704,50 kg
Poids PAL vide	19,10 kg
Casier / Couche	30
Couche / PAL	2
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.