

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

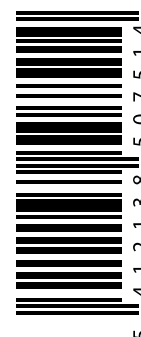
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN TRIPLE 75CL

Référence	304T1
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	24
Contenu UVC	75cl
Code EAN 13 UVC	5412138507514
Code EAN 14 UL	154121385077511



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	30,70 cm
Largeur UVC	8,00 cm
Profondeur UVC	8,00 cm
Poids brut UVC	1350 gr.
Poids net UVC	765 gr.
Poids emballage UVC	585 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	33,00 cm
Largeur UL	37,00 cm
Profondeur UL	28,00 cm
UVC / UL	12
Poids UL	17950 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	16,50 cm
Hauteur PAL	148,50 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	743,20 kg
Poids PAL vide	25,20 kg
Casier / Couche	10
Couche / PAL	4
UL / PAL	40

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.