

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

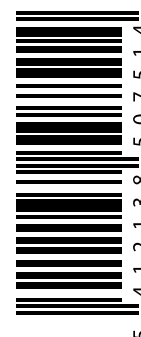
TVA BE 0447 090 618

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN TRIPLE 75CL – ONE WAY

Référence	304T1E
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	25412138507518



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)	Unité de livraison (UL)	Palette (PAL)	Chep	Euro		
Hauteur UVC	30,70 cm	Hauteur UL	31,70 cm	Hauteur PAL vide	15,70 cm	16,50 cm
Largeur UVC	8,00 cm	Largeur UL	32,00 cm	Hauteur PAL	174,20 cm	175,00 cm
Profondeur UVC	8,00 cm	Profondeur UL	24,00 cm	Largeur PAL	100,00 cm	80,00 cm
Poids brut UVC	1350 gr.	UVC / UL	12	Profondeur PAL	120,00 cm	120,00 cm
Poids net UVC	765 gr.	Poids UL	16626 gr.	Poids PAL	1182,90 kg	937,30 kg
Poids emballage UVC	585 gr.			Poids PAL vide	19,10 kg	22,90 kg
				Casier / Couche	14	11
				Couche / PAL	5	5
				UL / PAL	70	55

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.