

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 9L – ONE WAY

Référence	309
Référence export	30901
Degrés Plato	18,00°
Alc. vol.	8,50%
E.B.U.	30
DLV	36
Contenu UVC	900cl
Code EAN 13 UVC	541213890013
Code EAN 14 UL	15412138190010



DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente consommateur (UVC)

Hauteur UVC	67,70 cm
Largeur UVC	18,70 cm
Profondeur UVC	18,70 cm
Poids brut UVC	15700 gr.
Poids net UVC	9288 gr.
Poids emballage UVC	6412 gr.

Unité de livraison (UL)

Hauteur UL	68,00 cm
Largeur UL	20,00 cm
Profondeur UL	20,00 cm
UVC / UL	1
Poids UL	16118 gr.

Palette (PAL)

Hauteur PAL vide	15,70 cm
Hauteur PAL	151,70 cm
Largeur PAL	100,00 cm
Profondeur PAL	120,00 cm
Poids PAL	986,20 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.