

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

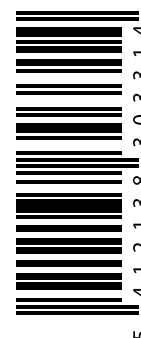
9% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL 75CL

Référence	317
Degrés Plato	20,00°
Alc. vol.	9,00%
E.B.U.	22
DLV	24
Contenu UVC	75cl
Code EAN 13 UVC	5412138307510
Code EAN 14 UL	15412138307517



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 se développe généreusement ; elle est compacte et stable. Sa couleur légèrement brunâtre provient de L'orge torréfiée. La robe est d'un brun rubis profond. Au nez, le dégagement aromatique est très intense. Les aromates contribuent largement à ce parfum flatteur. La bière est ronde. La douceur est produite par une combinaison synergique entre malts caramélisés, fermentation soigneusement contrôlée et une longue garde froide. L'amertume reste en arrière-plan ; elle soutient un ensemble harmonieux, bâti sur L'équilibre des composantes.