

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

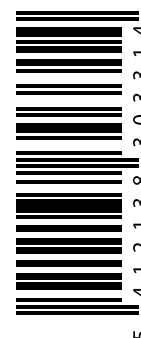
9% alc. vol.

DESCRIPTION DU PRODUIT



ST-FEULLIEN CUVÉE DE NOËL 75CL – ONE WAY

Référence	31701
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	25412138307514



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 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.