

4.2

FICHE TECHNIQUE



4,2% VOL. ALC.



33CL - 20L

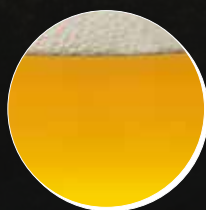
## DESCRIPTION GUSTATIVE

La nouvelle spéciale légère, rafraîchissante et pleine de saveurs. Robe légèrement trouble. Un équilibre parfait avec un nez finement houblonné et des parfums d'agrumes.

## DESCRIPTION TECHNIQUE

4,2% VOL. ALC.

10,3 PLATO.



18 IBU

7 EBC

DLUO : 36 mois après production  
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

### Compositions :

Eau : 84.73%  
Malt : 11.43%  
Froment : 1.12%  
Sucre : 2.31%  
Levure : 0.19%  
Houblon : 0.04%  
Épices : 0.04%  
Antioxydants : 0.01%

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Blonde

Épices : Coriandre et écorce d'orange

Céréales : Malt et froment

Houblons : Saaz ( Tchèque)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 4-8°

PALLETISATION

UNITÉ  
CAUTIONCASIER  
CAUTIONPALETTE  
CAUTIONCASIER / FÛT  
DIM + POIDSPALETTE  
DIM + POIDSCASIERS / FÛT  
PAR COUCHE  
COUCHES PAR  
PALETTE

33CL

4X33CL  
CLIP

75CL

20L  
FÛT

5425032451609 0,10€	5425032451616 0,40€	-	5425032451661 60€
5425032451623 24X33CL 6€	5425032451630 6X(4X33CL) 6€	-	-
5425032451647 56X(24X33CL)	54250324541654 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032451678 20X20L
P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	-	25KG
CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	-	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
7	7	-	20
8	8	-	1



FAGNES BEERS  
Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin  
+32 (0)60 34 03 10  
sales@fagnes.com • fagnes.com



Rev.2025