

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 CAUTION

33CL

5425032451609
0,10€

4X33CL CLIP

4X 5425032451616
0,40€

75CL

-

20L FÛT

5425032451661
60€

CASIER CAUTION

5425032451623
24X33CL
6€

5425032451630
6X(4X33CL)
6€

-

-

PALETTE CAUTION

5425032451647
56X(24X33CL)

54250324541654
56X[6X(4X33CL)]

-

5425032451678
20X20L

CASIER / FÛT
DIM + POIDS

P.32 X L.46 X H.20CM
17,7KG

P.32 X L.46 X H.20CM
17,7KG

-

25KG

PALETTE
DIM + POIDS

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

CASIERS / FÛT
PAR COUCHE
COUCHES PAR
PALETTE

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

