

# BLONDE

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL.  
ALC.



33CL - 75CL - 20L

## DESCRIPTION GUSTATIVE

Blonde aux reflets dorés, refermentée en bouteille. Se caractérise par des arômes de coriandre et de réglisse.

## DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL.  
ALC.

16,4 PLATO.



22 IBU

10 EBC

### Compositions :

Eau : 80.652%

Malt : 13.264%

Sucre : 4.72%

Levure : 1.265%

Houblon : 0.07%

Épices : 0.029%

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

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Blonde dorée

Épices : Coriandre écorce d'orange et réglisse

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

|                             | 33CL  | 4X33CL CLIP  | 75CL  | 1,5L                                      | 3L                                        | 20L FÛT                                 |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
| UNITÉ<br>CAUTION            | 5425032451319<br>0,10€                                                                   | 5425032451340<br>0,40€                                                                          | 5425032451715<br>0,20€                                                                   | 5425032451517<br>-                        | 5425032451814<br>-                        | 5425032451746<br>60€                    |
| CASIER<br>CAUTION           | 5425032451317<br>24X33CL<br>6€                                                           | 5425032451364<br>6X(4X33CL)<br>6€                                                               | 5425032451777<br>12X75CL<br>6€                                                           | 5425032451548<br>4X1,5L<br>-              | 5425032451821<br>2X3L<br>-                | -                                       |
| PALETTE<br>CAUTION          | 5425032451012<br>56X(24X33CL)                                                            | 5425032451036<br>56X[6X(4X33CL)]                                                                | 5425032451074<br>44X(12X75CL)                                                            | 5425032451555<br>48X(4X1,5L)              | 5425032451838<br>84X(2X3L)                | 5425032451753<br>20X20L                 |
| CASIER / FÛT<br>DIM + POIDS | P.32 X L.46 X H.20CM<br>17,7KG                                                           | P.32 X L.46 X H.20CM<br>17,7KG                                                                  | P.37 X L.29 X H.32CM<br>17,7KG                                                           | P.24,3 X L.24,3 X H.41CM<br>13,5KG        | P.28 X L.14,2 X H.51,5CM<br>12,7KG        | 25KG                                    |
| PALETTE<br>DIM + POIDS      | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.175CM<br>1030KG                                                | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.175CM<br>1030KG                                                       | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.146CM<br>800KG                                                 | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.1620CM<br>525KG | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.1700CM<br>109KG | CHEP<br>P.100 X L.120 X H.72CM<br>525KG |
| CASIER / FÛT<br>PAR COUCHE  | 7                                                                                        | 7                                                                                               | 11                                                                                       | 16                                        | 24                                        | 20                                      |
| COUCHES PAR<br>PALETTE      | 8                                                                                        | 8                                                                                               | 4                                                                                        | 3                                         | 3                                         | 1                                       |

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com

