

BLOOD ORANGE

FICHE TECHNIQUE



7% VOL. ALC.



33CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

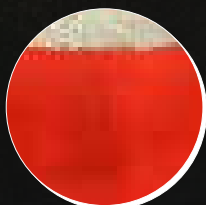
Ambrée-rouge de haute fermentation. Amertume fruitée, saveur d'orange type sanguine

DESCRIPTION TECHNIQUE

7% VOL. ALC.

22 IBU

16 PLATO.



RED EBC

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

Compositions :

Eau : 80.99%

Malt : 12.6%

Sucre : 5.58%

Levure : 0.41%

Jus concentré de

Sureau : 0.21%

Arôme Naturel : 0.115%

Houblon : 0.07%

Épices : 0.029%

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Ambrée-rouge et légèrement voilée

Épices : Coriandre, écorce d'orange et réglisse

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 4-8°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032455416 0,10€	5425032455423 0,40€	-	5425032455454 60€
CASIER CAUTION	5425032455478 24X33CL 6€	5425032455492 6X(4X33CL) 6€	-	-
PALETTE CAUTION	5425032455430 56X(24X33CL)	5425032455447 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032455485 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	7	7	-	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	-	1



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

