

BRUNE

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL.
ALC.



33CL - 75CL

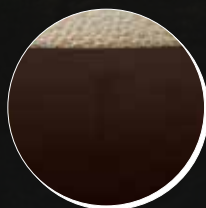
DESCRIPTION GUSTATIVE

Brune saturée en bouteille. Douce et onctueuse ux arômes de fruits rouges et de malt légèrement caramélisés.

DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL.
ALC.

16,4 PLATO.



23 IBU

55 EBC

Compositions :

Eau : 79.16%

Malt : 14.19%

Sucre : 4.86%

Levure : 1.13%

Houblon : 0.03%

Épices : 0.02%

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

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Brun foncé

Épices : Coriandre, écorce d'orange, caramel et réglisse

Céréales : Malt d'orge pâle + extrait de malts spéciaux

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

UNITÉ
CAUTION

CASIER
CAUTION

PALETTE
CAUTION

CASIER / FÛT
DIM + POIDS

PALETTE
DIM + POIDS

CASIER / FÛT
PAR COUCHE
COUCHES PAR
PALETTE

33CL



4X33CL
CLIP



75CL



20L
FÛT

5425032452316 0,10€	5425032452347 0,40€	5425032452712 0,20€	-
5425032452378 24X33CL 6€	5425032452361 6X(4X33CL) 6€	5425032452774 12X75CL 6€	-
5425032452019 56X(24X33CL)	5425032452033 56X[6X(4X33CL)]	5425032452071 44X(12X75CL)	-
P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	-
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.146CM 800KG	-
7	7	11	-
8	8	4	-



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



Rev.2025