

# BRUNE

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL.  
ALC.



## 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)

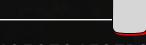
Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

### PALLETISATION

#### UNITÉ CAUTION

**33CL**



5425032452316  
0,10€

**4X33CL CLIP**



5425032452347  
0,40€

**75CL**



5425032452712  
0,20€

**20L FÛT**

#### CASIER CAUTION

5425032452378  
24X33CL  
6€

5425032452361  
6X(4X33CL)  
6€

5425032452774  
12X75CL  
6€

#### PALETTE CAUTION

5425032452019  
56X(24X33CL)

5425032452033  
56X[6X(4X33CL)]

5425032452071  
44X(12X75CL)

#### CASIER / FÛT DIM + POIDS

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

#### 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.146CM  
800KG

#### CASIERS / FÛT PAR COUCHE COUCHES PAR PALETTE

7

7

11

8

8

4

### FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin  
+32 (0)60 34 03 10

[sales@fagnes.com](mailto:sales@fagnes.com) • [fagnes.com](http://fagnes.com)

