

CHEVETOGNE

FICHE TECHNIQUE



6,2% VOL.
ALC.



33CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

Bière blonde - ambrée aux reflets dorés, saturée en bouteille. Ample, longue en bouche, profonde.

DESCRIPTION TECHNIQUE

6,2% VOL.
ALC.

12,6 PLATO.



22 IBU

15 EBC

Compositions :

Eau : 81.46%

Malt : 12.69%

Sucre : 4.43%

Levure : 1.29%

Houblon : 0.1%

Épices : 0.03%

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

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Belle couleur ambrée

Épices : Coriandre, écorce d'orange et réglisse

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Allemand et Tchèque

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032458332 0,10€	5425032458349 0,40€	-	5425032458882 60€
CASIER CAUTION	5425032458325 24X33CL 6€	5425032458356 6X(4X33CL) 6€	-	-
PALETTE CAUTION	5425032458813 56X(24X33CL)	5425032458837 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032458899 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

