

CUVÉE CONSTANT

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL.
ALC.



DESCRIPTION GUSTATIVE

Brune aux reflets rougeâtres, généreuse avec des notes de torréfaction et d'anis étoilé.

Brassin spécial en hommage à Constant Lauvaux, brasseur en 1904

DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL.
ALC.

16,9 PLATO.



25 IBU

53 EBC

Compositions :

Eau : 79.52%

Malt : 13.96%

Sucre : 5.18%

Levure : 1.13%

Houblon : 0.17%

Épices : 0.04%

33CL - 75CL - 20L

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

Type : Bière belge spéciale

Houblons : Anglais

Couleur : Brun foncé avec des reflets rougeâtres

Levures : Fermentation haute

Épices : Écorce d'orange amère et d'anis

Température de service : 6-10°

Céréales : Malt torréfié

PALLETISATION

UNITÉ CAUTION

	33CL	4X33CL CLIP	75CL	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032454419 0,10€	5425032454440 0,40€	5425032454815 0,20€	5425032454914 60€
CASIER CAUTION	5425032454785 24X33CL 6€	5425032454792 6X(4X33CL) 6€	5425032454778 12X75CL 6€	-
PALETTE CAUTION	5425032454747 56X(24X33CL)	5425032454754 56X[6X(4X33CL)]	5425032454730 44X(12X75CL)	5425032454921 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	P.37 X L.29 X H.32CM 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.146CM 800KG	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIERS / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	1

FAGNES BEERS

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

sales@fagnes.com • fagnes.com

