

# TRIPLE

FICHE TECHNIQUE



9% VOL.  
ALC.

## DESCRIPTION GUSTATIVE

Blonde forte dotée d'une sublime couleur cuivrée, refermentée en bouteille. Goût subtilement fruité, nez parfumé (banane) avec une très belle longueur en bouche.



33CL - 75CL - 20L

## DESCRIPTION TECHNIQUE

9% VOL.  
ALC.

18,6 PLATO.



31 IBU

15 EBC

### Compositions :

Eau : 80.83%

Malt : 12.66%

Sucre : 5.90%

Froment : 0.24%

Levure : 0.23%

Houblon : 0.12%

Épices : 0.021%

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

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Cuivrée

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

### PALLETISATION

UNITÉ  
CAUTION

33CL

5425032454013  
0,10€

4X33CL  
CLIP

5425032454037  
0,40€

75CL

5425032454334  
0,20€

20L

5425032454358  
60€

CASIER  
CAUTION

24X33CL  
6€

6X(4X33CL)  
6€

12X75CL  
6€

-

PALETTE  
CAUTION

56X(24X33CL)

56X[6X(4X33CL)]

44X(12X75CL)

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  
COUCHES PAR  
PALETTE

7

7

11

20

8

8

4

1



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

