

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.

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°

33CL



4X33CL
CLIP



75CL



20L
FÛT

UNITÉ
CAUTION

5425032454013
0,10€

5425032454037
0,40€

5425032454334
0,20€

5425032454358
60€

CASIER
CAUTION

5425032454051
24X33CL
6€

5425032454044
6X(4X33CL)
6€

5425032454341
12X75CL
6€

-

PALETTE
CAUTION

5425032454150
56X(24X33CL)

5425032454143
56X[6X(4X33CL)]

5425032454075
44X(12X75CL)

5425032454365
20X20L

PALLETISATION

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

CASIER / 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

