



# BRUNEHAUT TRIPLE BIO 33CL

Brasserie BRUNEHAUT

FT-PRO-007-V5  
Rédaction : 06/11/19  
Rédigé par : Anthony Verdy



Une triple qui donne envie avec sa belle robe orangée et sa mousse neigeuse.

Le nez de cette bière dénote des pointes poivrées.

En bouche, nous découvrons une attaque puissante et un bon équilibre entre céréales, alcool et fruits

Le houblon ajoute une amertume longue et maîtrisée qui nous donne une bière consistante et complexe de dégustation.



Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimale	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 20130 4 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	8	36 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 20132 8 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	8	36 mois	1.32 Kg	2.57 Kg
5411 065 20131 1 Bouteilles 75cl	80x80x305	8	36 mois	0.75 Kg	1.36 Kg
Fûts 20 Litres	555x240	8	12 mois	20 Kg	26 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065201308 Carton de 24 bouteilles 33cl	430x290x180 (l) (L) (H)	7.92 Kg	15.6 Kg
15411065201318 Carton de 12 Bouteilles 75cl	325x245x315	9 Kg	16,3 Kg
25411065201315 Carton de 6 Bouteilles 75cl	163x245x315	4,5 Kg	8,2 Kg

PALETTISATION	Dimensions mm	Couches	Cartons / Couches	Poids Net	Poids brut
Palette de 54 cartons 24x33cl	1000x1200x1280 (l) (L) (H)	6	9	427.68 Kg	868 Kg
Palette de 72 cartons 24x33cl	1000x1200x1640	8	9	570,24 Kg	1138 Kg
Palette de 60 cartons 12x75cl	1000x1200x1275	4	15	540 Kg	997 Kg
Palette de 120 cartons 12x75cl	1000x1200x1275	4	30	540 Kg	999 Kg

### Paramètres analytiques et utilisation :

- **A l'œil** : Robe plus cuivrée et soutenue, vieil or lumineux avec un bon cordon de mousse persistant.
- **Au nez** : Le nez est relativement discret et élégant sur des touches fermentaires et levures fines. Pas mal de fraîcheur.
- **A la bouche** : La bouche est pleine de fraîcheur malgré le degré d'alcool. Ensuite le côté corsé arrive, c'est plein, gras et long. Pourtant en final l'élégance demeure. Pas trop de sucrosité non plus ni d'excès de caramel.
- Servir à environ 3 °C / Eviter de remuer avant de servir
- **Groupe de consommateurs à risque** : Enfants/ Femmes enceintes
- **Conservation** : Le produit doit être conservé droit et à l'intérieur, à l'abri du soleil et entre des températures de 5 à 15°C.
- **Ingrédients** : Eau, **Malt d'orge\***, Houblon\*, levure (\*Issues de l'agriculture biologique)
- **Allergène** : Sans allergène
- **Bio / OGM** : Produits biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC** : 17
- **Amertume EBU** : 25
- **Degrés plato** : 16.9
- **PH** : 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml** : kCal : 62.1      Kj : 260  
Protéines : 0.3g
- **Possibilité d'utilisation fautive** : Mauvaises conditions de stockage / Non-respect des instructions d'utilisation.

## CONTACT :

- **Adresse :** Brasserie de Brunehaut – rue des Panneries 17 – 7623 BRUNEHAUT – Belgique
- **Téléphone :** +3269346411
- **E-mail :** [info@brunehaut.com](mailto:info@brunehaut.com)
- **Site :** [www.brunehaut.com](http://www.brunehaut.com)
- **Historique :** C'est en 1890 que la famille Allard fonde à Guignies la brasserie de Brunehaut, alors appelée Brasserie St Joseph. En 1991, la société connaît un nouvel essor avec le transfert dans des bâtiments modernes, tout en conservant son caractère artisanal et la qualité de ses produits.  
Tradition, car la brasserie artisanale conserve son mode de fabrication naturel de bières à haute fermentation et refermentées en bouteilles et en futs.  
Modernisme, car l'outil de travail moderne et performant permet le respect scrupuleux des règles d'hygiène et une production d'une qualité et d'un goût constants.  
Ce savoir-faire et cet outil, Marc-Antoine De Mees et ses collaborateurs mettent toujours le même enthousiasme à les faire découvrir.

