



BRUNEHAUT SAISON BIO 33CL

Brasserie BRUNEHAUT

FT-PRO-018-V5

Rédaction : 06/11/19

Rédigé par : Anthony Verdy



Une bière blonde dorée à la mousse fine et neigeuse.

D'une belle pétillance, son nez est fruité (fruits jaunes) et légèrement malté.

L'attaque est ronde, enrobée de malt, avec une amertume maîtrisée et persistante.

Une beau corps malgré 4.5%, caractère bien désaltérant, qui donne envie d'y revenir.

Cette bière amère aime le gras, elle se mariera donc très bien avec du jambon ibérique ou Pata Negra.



Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimal	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 20180 9 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	4.5	36 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 20181 6 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	4.5	36 mois	1.32 Kg	2.57 Kg
Fûts 20 Litres	555x240	4.5	12 mois	20 Kg	26 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065201803 Carton de 24 bouteilles 33cl	430x290x180 (l) (L) (H)	7.92 Kg	15.6 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

Paramètres analytiques et utilisation :

- **A l'œil** : Bière dorée à la mousse fine et neiguse.
- **Au nez** : Fruité (fruits jaunes) et légèrement malté.
- **A la bouche** : Attaque ronde, enrobée de malt, avec une amertume maîtrisée et persistante.
- 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** : 15
- **Amertume EBU** : 35
- **Degrés plato** : 9.5
- **PH** : 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml** : kCal : 32 KJ : 135
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
- **Site** : 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.