



ABBAYE ST MARTIN BRUNE BIO 33CL

Brasserie BRUNEHAUT

FT-PRO-002-V5

Rédaction : 06/11/19

Rédigé par : Anthony Verdy



Laissez-vous séduire par cette jolie blonde à la robe paille et dorée, couronnée d'une mousse fine, toute en bulles délicates.

Nez vif et pointu, aux accents fermentaires avec touche lactique et notes de fromage à pâte fleurie.

La bouche est exquise, l'attaque ronde, équilibrée et pleine. Après quelques instants surgissent des arômes floraux élégants, sans détour, presque féminins.

Une noble amertume se révèle en final.

Une blonde superbe pour accompagner des fromages à pâte dure ou certains bries et camemberts affinés à cœur.



Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimal	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 40332 6 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	8	36 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 20076 5 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	8	36 mois	1.32 Kg	2.57 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065403320 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 :** Brune à la robe foncée et soutenue, surmontée d'une mousse légère.
- **Au nez :** D'abord lactique et fromagé, le nez révèle de délicieux accents de café et torrification, et des notes de cassonade chauffée, de sucre de canne et de rhum.
- **A la bouche :** La bouche rappelle le torréfié et le grillé, avec un côté caramel bien présent.
- 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*, sucre*, épices*, levures (*issues de l'agriculture biologique)
- **Allergène :** Céréales contenant du gluten et dérivés
- **Bio / OGM :** Produits biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC :** 80
- **Amertume EBU :** 15
- **Degrés plato :** 16.9
- **PH :** 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :** kCal : 62,3 Kj : 261,7
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.