



ABBAYE ST MARTIN TRIPLE BIO 33CL

Brasserie BRUNEAUT

FT-PRO-003-V5

Rédaction : 06/11/19

Rédigé par : Anthony Verdy



La robe est plus soutenue, vieil or, chapeauté d'un beau cordon de mousse dense et fine à la jolie tenue.

Premier nez par le fruit confit et touche de miel d'acacia, bien soutenu par ce côté fermentaire qui empêche l'excès d'impression de sucrosité.

La bouche est sensuelle, l'attaque souple, ronde et pleine. Riche. L'impression d'une gourmandise passe devant le côté désaltérant.

Une bière de dégustation bien plus qu'une bière de soif. A Réserver pour le plaisir, au coin d'un feu de bois, accompagnée d'un fromage de Herve passé au four avec une pointe de sirop de Liège.



Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimal	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 21085 6 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	9	36 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 21086 3 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	9	36 mois	1.32 Kg	2.57 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065210850 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 :** Robe plus soutenue, vieil or, chapeauté d'un beau cordon de mousse
- **Au nez :** Premier nez marqué par le fruit confit et touche de miel d'acacia, bien soutenu par ce côté fermentaire qui empêche l'excès d'impression de sucrosité.
- **A la bouche :** Sensuelle, l'attaque souple ronde et pleine. Riche avec l'impression de gourmandise passant devant le coté désaltérant.
- **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*, levure (*Issues de l'agriculture biologique)
- **Allergène :** Céréales contenant du gluten
- **Bio / OGM :** Produits biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC :** 15
- **Amertume EBU :** 30
- **Degrés plato :** 17.8
- **PH :** 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :** kCal : 67.3 Kj : 282.2
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 BRUNEAUT – 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.