



BRUNEHAUT BLANCHE BIO 33CL

Brasserie BRUNEHAUT

FT-PRO-004-V5
Rédaction : 06/11/19
Rédigé par : Anthony Verdy



Sa robe trouble est rehaussée d'une mousse compacte, semi-persistante.

Délicate avec ses bulles fines, son nez est fruité, on y retrouve notamment des notes de fruits jaunes.

Arrive ensuite l'acidulé, pour finir sur une bouche désaltérante.

Cette bière se boit bien fraîche et accompagnera divinement des scampis naturels.



| Unité de vente consommateurs | Dimensions mm | Degré | Durée de consommation optimale | Poids Net | Poids brut |
|---|--------------------------|-------|--------------------------------|-----------|------------|
| Gencod 5411 065 20086 4 Bouteilles 33cl | 70x70x175 (l) (L) (H) | 5.5 | 36 mois | 0.33 Kg | 0.64 Kg |
| 5411 065 21082 5 Clips 4 bouteilles 33cl | 140x140x175 | 5.5 | 36 mois | 1.32 Kg | 2.57 Kg |
| 5411 065 20089 5 Bouteilles 75cl | 80x80x305 | 5.5 | 36 mois | 0.75 Kg | 1.36 Kg |
| Fûts 20 Litres | 555x240 | 5.5 | 12 mois | 20 Kg | 26 Kg |

| Unité de vente grossiste | Dimensions mm | Poids Net | Poids brut |
|--|----------------------------|-----------|------------|
| Gencod 25411065200868 Carton de 24 bouteilles 33cl | 430x290x180 (l) (L) (H) | 7.92 Kg | 15.6 Kg |
| 15411065200892 Carton de 12 Bouteilles 75cl | 325x245x315 | 9 Kg | 16,3 Kg |
| 25411065200899 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 :** Sa robe est légèrement plus soutenue que les blanches habituelles, pâle certes mais avec une robe typée de la maison. Mousse légère fine avec une tenue moyenne. Délicate.
- **Au nez :** Jolie nez frais, tout en levure, voir légèrement floral. La fraîcheur semble être sa première qualité.
- **A la bouche :** La première attaque est souple sans trop d'amertume, on y retrouve presque de la rondeur en milieu de bouche. Joue bien le rôle de bière légère et rafraîchissante. Persistance moyenne et bouche fraîche en final.
- 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 :** **Malt d'orge***, millet*, sarrasin*, épices*, houblon*, levure (*Issus de l'agriculture biologique)
- **Allergène :** Sans allergène
- **Bio / OGM :** Produits biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC :** 10
- **Amertume EBU :** 15
- **Degrés plato :** 14
- **PH :** 4.5
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml :** kCal : 48.3 Kj : 202
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.

