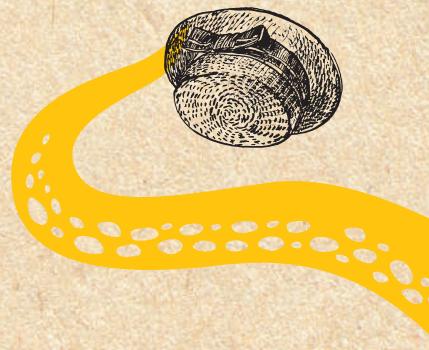




SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT...

FADA BLONDE

ALC / VOL : 5,5 %



33cl. [bouteille]

4x33cl. [basket pack]

20L. [fût]
 [Tête type A- plate]

30L. [fût]
 [Tête type A- plate]

BRASSÉE AVEC UN MÉLANGE D'ÉPAUTRE PROVENÇAL ET DE MALT D'ORGE, FADA BLONDE EXPRIME PLEINEMENT LE COEUR AROMATIQUE FRAIS ET FLORAL DU HOUBLON MISTRAL. SES NOTES S'ÉQUILIBRENT PARFAITEMENT AUTOUR D'UNE AMERTUME FINE ET LÉGÈRE

[ADN]

Type de bière : Blonde Premium

Robe : Dorée surmontée d'une belle mousse blanche

Nez : Malt, légèrement herbacé grâce au houblon mistral

Goût : Légère amertume, saveurs fraîches de malt.

Type de fermentation : Fermentation basse (bière désaltérante)

Malts : Malt d'orge

Houblons : Mistral & Columbus

Ingédient local : farine de petit épeautre provençal (Vaucluse)

IBU : 20

Alc./vol. : 5,5%

Origine : Provence

DLUO : 24 mois [bouteille] – 12 mois [fût]



Accords : Tapenade, anchoïade, fruits de mer, fougasse aux olives, fromages à pâte pressée ou fromage de chèvre

[DONNÉES TECHNIQUES]

CONDITIONNEMENTS	GENCOD	PALETTE	DLUO	NB UVC /CARTON	NB CARTON ou UVC/ COUCHE	NB COUCHE /PALETTE	NB CARTON /PALETTE	NB UVC /PALETTE	POIDS PALETTE	HAUTEUR PALETTE
33 CL. (BOUTEILLE)	3760283010017	EUROPE	24 MOIS	12	19	6	114	1368	786 KG	1M63
4x33 CL. (BASKET PACK)	3760283010048	EUROPE	24 MOIS	6	9	6	54	324	766 KG	1M63
20L. (FÛT)	3760283010192	EUROPE	12 MOIS	-	6	4	-	24	752 KG	1M75
30L. (FÛT)	3760283010437	EUROPE	12 MOIS	-	6	3	-	18	756 KG	1M 75