

Fiche Technique Produit

Volcelest de récolte 33 cl - carton de 24



Produit

Bière de récolte certifiée BIO

7% alc. IBU : 20

Bière brassée à base de houblons et de malts bio

Ingrédients: eau, **malts d'orge***, houblons*, sucre*, levure

A conserver dans un endroit frais et sec

Descriptif sensoriel

Bière de saison de type belge brassée avec du houblon récolté quelques heures avant dans une houblonnière bio à 20km de la brasserie.

Beaucoup de fraîcheur au nez tandis qu'en bouche on retrouve des notes gourmandes fruitées et un joli corps tout en rondeur.

Logistique

Unité de Vente

EAN UVC : 3770001905488

UVC : 1 x 33 cl

Dimensions UVC : 230x60 mm

Poids UVC : 0,55 kg

Volume UVC : 0,33 L

DLUO : 365 jours

DLUO garantie à livraison : 7 mois

Palette

nb couches : 5

nb UD / palette : 45

nb UVC / palette : 1080

Dimensions palette : 80x120x135 cm

Poids palette : 665

Carton

nb UVC / carton : 24

Dimensions UD : 26x40x26 cm

Poids UD : 14 kgs

Couche

nb cartons / couche : 9

nb UVC / couche : 216

Contact :

Emmanuel REY

emmanuel@brasseriechevreuse.com

09 62 35 27 83

28 rue du Roseau
78610 Le Perray en Yvelines