

## Fiche Technique Produit

# Volcelest bière de récolte 33 cl - unité



### Produit

Bière de récolte certifiée BIO

7% alc. IBU : 20

Bière brassée à base de houblons et de malts bio

A l'unité, en bouteille 33cl

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

---

#### Contact :

Emmanuel REY

[emmanuel@brasseriechevreuse.com](mailto:emmanuel@brasseriechevreuse.com)

09 62 35 27 83

Brasserie de la Vallée de Chevreuse  
28 rue du Roseau  
78610 Le Perray en Yvelines