

NEW



Compositions

Water - Eau :	85.45%
Malt - Malt :	13.45%
Sugars - Sucre :	0.70%
Yeast - Levure :	0.21%
Hops - Houblon :	0.128%
Spices - Epices :	0.02 %
Natural aroma- Arômes naturels :	0.04 %
Antioxidants :	0.002 %

Handing conserv. / Conditions de stockage
 3°<T°<25° - Keep away from sunlight
 3°<T°<25° - Ne pas exposer au soleil

Type: Special Belgian beer - Bière belge spéciale

Color-Couleur : Golden blond - Blonde dorée

Spices - Epices : Coriander, orange peel & liquorice

Coriandre, écorce d'orange & réglisse

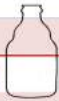


Cereal-Céréales : Malt - Malt

Hop - Houblon : Hallertau (German - Allemand)

Yeast - Levure : High fermentation - Fermentation haute

PLATO: 11.7

EBU: 37

Bottle / Bouteille	33cl 	75 cl 	1,5 L	3L	Keg - En fût 
Crate / Casier	24x33 cl	12x75 cl	-	-	20 L
Palet / Palette	56x 24x33 cl	44 x 24x75 cl			20 or/ou 6
Export					
Crate / Casier	24x33cl	12x75 cl	-	-	20 L
Palet / Palette	54x 24x33cl	50 x 12x75cl			20 or/ou 6
Consigning / Consignes					
			-	-	€ 60,00
Crate / Casier	€ 3,60	€ 3,60	-	-	-
Bottle / Bouteille	€ 2,40	€ 2,40	-	-	-
Crate + bottle / Casier et bouteilles	€ 6,00	€ 6,00	-	-	-
EAN					
Bottle-bouteille	5425032451418	5425032451425	-	-	-
Clip (4b)	5425032451449		-	-	-
Crate / Casier clip 4x33cl	5425032451463	5425032451432	-	-	-
Palet / Palette	5425032451487		-	-	-

S.A. BRASSERIE DES FAGNES

Route de Nismes, 26

5660 Mariembourg (Couvin)

+32 60 31 39 19

info@fagnes.com - www.fagnes.com

Serving temperature /
Température de dégustation : 6-10°