



Page 24 – Hazy Pale Ale Mosaic

Bouteille 33cl – Discovery Edition



Dégustation :

De style US, cette Hazy Pale Ale est houblonnée full Mosaic sur base Pilsen, Froment et Avoine. Très fraîche, intensément fruitée et à l'amertume légère, celle-ci envoie de grosses notes de fruits exotiques et est bien trouble comme il faut !

Caractéristiques :



Corps léger, trouble



Belle amertume, fruitée
(Fruits exotiques)

Récapitulatif Technique		Page 24 – Hazy Pale Ale – Discovery Edition				
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge & blé , avoine , houblons (Mosaic), levure (US05)					
Allergènes	Gluten					
Degré d'alcool	5.5% alc. vol.					
Volume	33 cl					
DLUO	18 mois (à partir de la date de conditionnement)					
Conditions de conservation	Verticalement, à l'abri de la lumière, 15 °C (optimum)					
Condition d'utilisation	A déguster entre 6 et 8°C, dans les 2 jours après ouverture					
Raison Sociale	SAS Brasserie Saint Germain					
Adresse de l'exploitant	26 route d'Arras, 62160 Aix-Noulette					
Données Logistiques						
FORMAT	GENCOD	%alc. vol.	UVC	COLIS-FUT PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS L*I*h (mm)
33 CL		5.5°	12	91	7,14 KG	285*215*185
FORMAT	COLIS-FUT/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL L*I*h (cm)
33 CL	13	7	649.8 KG			1200*800*1140

Coordonnées/Tampon :

Vincent : 06.11.43.40.10/vincent@page24.fr
Mathilde : 06.22.41.72.12/mathilde@page24.fr

