



Page 24 – Blonde 5,9°

Bouteille 33 cl – 75 cl



Dégustation :

Avec sa robe belle robe blonde, la page 24 blonde 5,9 est délicatement houblonnée pour laisser apparaitre une forte sensation de malt, de miel et de noisette.

Cette bière est ainsi légère, rafraichissante et accessible aux consommateurs souhaitant une amertume moins intense.

Caractéristiques :



Malt, noisette et miel

Amertume fine



Récapitulatif Technique	Page 24 - Blonde 5,9°
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge , houblons (Brewers gold et Golding), levure (S-04)
Allergènes	Gluten
Degré d'Alcool	5,9% alc. vol.
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Capsule)
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 PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS
						L*I*h (mm)
33 CL	3760090972331	5,9°	12	95	6.6 KG	245*185*228
75 CL	3760090972751	5,9°	6	80	7.98 KG	245*165*320
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL
						L*I*h (cm)
33 CL	19	5	627 KG			80*120*114
75 CL	20	4	638 KG			80*120*128

Palmarès

Concours Général Agricole - Or -	2008, 2009
Concours Général Agricole – Argent -	2007, 2010, 2011

Coordonnées/Tampon :

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





Page 24 – Blanche

Bouteille 33cl – 75cl

Dégustation :

Brassée à partir de malts d'orge, de blé et d'avoine, le moût est fermenté avec une souche de levure spécifique à la bière blanche qui lui permet de préserver son trouble naturel. Lors du brassage, une infusion d'écorces d'orange et de coriandre lui confère des notes acidulées rafraichissantes.



Caractéristiques :



Fruité et acidulé, esters de levure



Coriandre, agrumes, clous de girofle

Récapitulatif Technique		Page 24 - Blanche				
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge, de blé et d'avoine, houblons (Golding), épices, levure (WB-06)					
Allergènes	Gluten					
Degré d'Alcool	4,9% alc. vol.					
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Capsule)					
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 PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS L*I*h (mm)
33 CL	3760090974335	4,9°	12	95	8.2 KG	245*185*228
75 CL	3760090974755	4,9°	6	80	7.98 KG	245*185*228
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL L*I*h (cm)
33 CL	19	5	775.2 KG			80*120*114
75 CL	20	4	638 KG			80*120*128
Palmarès						
Concours Général Agricole - Or-			2009, 2010			
Concours Général Agricole - Argent-			2007, 2013, 2014			
Concours Général Agricole - Bronze-			2012			

Coordonnées/Tampon :

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



7,9°

Page 24 – Brune

Bouteille 33 cl – 75 cl



Dégustation :
 5 Malts différents sont nécessaires à son élaboration. Majoritairement grillés et torrifiés, ces malts apportent une couleur brune avec des reflets rubis à cette bière complexe et riche. L'amertume se marie parfaitement avec la rondeur de cette bière. Un seul houblon, le Challenger est utilisé lors du brassage.

Caractéristiques :



Corps doux, levuré, malts grillés



Epicé et boisé

EBC
100

EBU
29

DLUO
18 mois

Récapitulatif Technique	Page 24 - Brune
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge , houblons (Challenger), levure (S-04)
Allergènes	Gluten
Degré d'Alcool	7,9% alc. vol.
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Bouchon mécanique)
DLUO	18 mois (<i>à partir de la date de conditionnement</i>)
Conditions de conservation	Verticalement, à l'abri de la lumière, 15 °C (optimum)
Condition d'utilisation	A déguster entre 10 et 12°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 PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS
						L*I*h (mm)
33 CL	3760090972003	7,9°	12	78	7.8 KG	285*215*205
75 CL	3760090972010	7,9°	6	80	7.98 KG	240*170*320
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL	FORMAT PAL		
				L*I*h (cm)		
33 CL	13	6	608 KG	80*120*123		
75 CL	20	4	638 KG	80*120*128		

Palmarès	
Concours Général Agricole - Argent -	2014

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





Page 24 – Triple

Bouteille 33cl – 75cl



Dégustation :

Bière puissante et ronde, elle est une bière de dégustation par excellence. A la fois rafraichissante et forte, sa complexité aromatique ravit l'amateur de bières spéciales traditionnelles. Elle présente une couleur dorée et prononcée ainsi que des arômes frais et fleuris. Une pointe acidulée en fin de bouche apporte sa terminaison fruitée

Caractéristiques :



Corps malté



Notes fruitées et sucrées, mirabelle, prune, agrumes

Récapitulatif Technique		Page 24 – Triple				
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge et de blé , houblons (Brewers gold et Golding), épices (Ecorces d'orange), levure (S-04)					
Allergènes	Gluten					
Degré d'Alcool	7,9% alc. vol.					
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Bouchon mécanique)					
DLUO	18 mois (<i>à partir de la date de conditionnement</i>)					
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 PAR PALETTE	POIDS CARTON	FORMAT COLIS L*I*h (mm)
33 CL	3760090971006	7,9°	12	78	7.8 KG	245*185*228
75 CL	3760090970016	7,9°	6	80	7.98 KG	245*185*228
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL L*I*h (cm)
33 CL	13	6	638 KG			80*120*114
75 CL	20	4	638 KG			80*120*128
Palmarès						
Concours Général Agricole - Or-			2010			
Concours Général Agricole - Argent-			2012, 2013, 2014			

Coordonnées/Tampon :

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





Page 24 – La Wambrechies

Bouteille 33 cl + 75 cl



Dégustation :

A la robe jaune paille légèrement troublée, la Wambrechies, bière belge de style Witbier, est aromatisée au genièvre et est refermentée en bouteille. A la mousse fine, stable et relativement persistante, celle ci présente des arômes doux mais prononcés de Genièvre de WAMBRECHIES. Le bouquet est très fleuri et de belles saveurs équilibrées accompagnent l'entrée en bouche ; les malts sont bien présents et viennent harmoniser l'ensemble avec des saveurs douces, mielleuses et sucrées.

Caractéristiques :



Saveurs douces, fleuries et mielleuses.



Amertume montante, peu agressive, sèche, florale et légère.

Récapitulatif Technique		Page 24 – La Wambrechies				
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, malts d'orge et blé , houblons (Brewers gold, Magnum, Strisselspalt), Baies genévrier, levure (S-04)					
Allergènes	Gluten					
Degré d'Alcool	7,5% alc. vol.					
Volume	33cl (capsule) + 75 cl (Bouchon mécanique)					
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	POIDS BOUTEILLE	POIDS COLIS	FORMAT COLIS L*I*h (mm)
33 CL	13263590232129	7,5°	12	0.600 KG	7.2 KG	290*215*180
75 CL	3760090979859	7,5°	6	1.33 KG	7.98 KG	240*170*320
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL	COLIS PAR PALETTE		FORMAT PAL L*I*h (cm)
33 CL	13	7	655 KG	91		80*120*128
75 CL	20	4	638 KG	80		80*120*128

Coordonnées/Tampon :

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

