



## Page 24 – Blonde Hildegard

Bouteille 33cl – 75cl



### Dégustation :

Depuis sa création, elle est considérée comme la référence de la gamme Page 24. Bière de garde typique du style, elle contribue à la renommée de la brasserie à travers de nombreuses récompenses remportées dans divers concours.

La réserve Hildegard blonde respecte le cahier des charges Saveurs en or en utilisant des orges et des houblons issus de l'agriculture régionale.

### Caractéristiques :



Corps rond et malté



Amertume légère, quelques notes épicées



<u>Récapitulatif Technique</u>	<b>Page 24 – Blonde Hildegard</b>
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, <b>malts d'orge</b> , houblons, levure, sucre
Allergènes	Gluten
Degré d'Alcool	6,9% alc. vol.
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Capsule)
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	3760090978333	6,9°	12	95	8.2 KG	245*185*228
75 CL	3760090978753	6,9°	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





# Page 24 – Ambrée Hildegarde

## Bouteille 33cl – 75cl



### Dégustation :

Authentique bière ambrée à l'arôme légèrement caramélisé, sa couleur cuivrée et son goût proviennent de la coloration des malts d'orge employés lors de son brassage. Sa fine amertume est agréable et trouve son origine dans l'utilisation des houblons cultivés en région Nord-Pas-de-Calais, respectant ainsi le cahier des charges Saveurs en Or.

### Caractéristiques :



*Pain grillé, caramel*



*Amertume légère, quelques notes épicées*

Récapitulatif Technique	Page 24 – Ambrée Hildegarde
Ingrédients (gras = allergène)	Eau, <b>malts d'orge</b> , houblons (Brewers gold et Strisselspalt de la région), levure (S-04)
Allergènes	Gluten
Degré d'Alcool	6,9% alc. vol.
Volume	75 cl (Bouchon mécanique) et 33 cl (Capsule)
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	3760090979330	6,9°	12	95	8.2 KG	245*185*228
75 CL	3760090979750	6,9°	6	80	6.72 KG	245*185*228
FORMAT	COLIS/COUCHE	NB COUCHE	POIDS PAL			FORMAT PAL
						L*I*h (cm)
33 CL	19	5	638 KG			80*120*114
75 CL	20	4	638 KG			80*120*128

### Palmarès

Concours Général Agricole - Or-	2007, 2009

### Coordonnées/Tampon :

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

