

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieeducastellet.com



GOURMANDE ET PUISSANTE À LA FOIS

FADA TRIPLE

ALC / VOL : 8 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]

[Tête type A- plate]



BRASSÉE AVEC DES LEVURES DE FERMENTATION HAUTE, FADA TRIPLE EST UNE BIÈRE À LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ÉLEVÉE, RASSEMBLANT TROIS CÉRÉALES. FLATTÉE D'UNE POINTE DE MIEL, CETTE BIÈRE DE CARACTÈRE EST À LA FOIS GOURMANDE ET PUISSANTE.

[ADN]

Type de bière : Triple

Robe : Ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense

Nez : Malt, levures et caramel

Goût : Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales

Type de fermentation : Fermentation haute

Malts : 3 Malts différents (orge, blé et épeautre)

Houblon : Columbus

Ingrédient local : Farine de petit épeautre provençal (Vaucluse) et miel

IBU : 18

Alc./vol. : 8 %

Origine : Provence

DLUO : 24 mois [bouteille] - 12 mois [fût]



Accords : saucissons, charcuteries, terrines de gibier, viandes en sauce, volailles, légumes provençaux cuits, desserts caramel, pains d'épices, crèmes brûlées

[DONNÉES TECHNIQUES]

CONDITIONNEMENTS	GENCOD	PALETTE	DLUO	NB UVC /CARTON	NB CARTON ou UVC /COUCHE	NB COUCHE /PALETTE	NB CARTON /PALETTE	NB UVC /PALETTE	POIDS PALETTE	HAUTEUR PALETTE
33 CL. (BOUTEILLE)	3760283010512	EUROPE	24 MOIS	12	19	6	114	1368	786 KG	1M63
20L. (FÛT)	3760283010000	EUROPE	12 MOIS	-	6	4	-	24	752 KG	1M75