

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

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

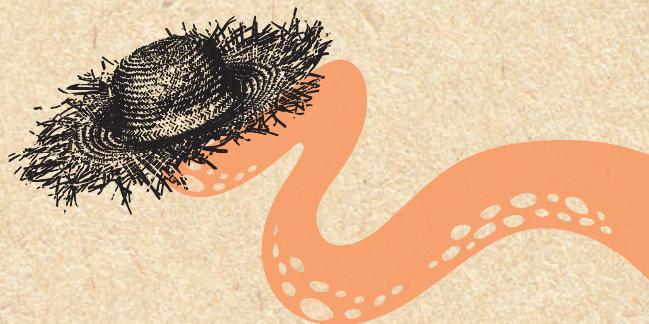
contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieeducastellet.com



DOUCE ET FRUITÉE FADA D'ÉTÉ

ALC / VOL : 4,8 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]
[Tête type A- plate]



LA FADA D'ÉTÉ EST UNE BIÈRE BLONDE NON FILTRÉE, LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE. BRASSÉE AVEC DES MALTS D'ORGE, DE BLÉ ET DU HOUBLON, ELLE EST DÉLICATEMENT ARÔMATISÉE À L'ABRICOT. DE CETTE ALLIANCE ÉMANENT DES SAVEURS DOUCES ET FRUITÉES.

[ADN]

Type de bière : Blonde

Robe : Blonde claire légèrement troublée (non filtrée)

Nez : Fruitée (fruits à noyaux)

Goût : Saveurs fraîches d'abricot et douceur en bouche

Type de fermentation : Fermentation haute

Malts : Malt d'orge et de blé

Houblon : Columbus

IBU : 6

Alc./vol. : 4,8%

Origine : Provence

DLUO : 18 mois [bouteille] – 9 mois [fût]



Accords : cubes de comté ou mimolette en apéritif, toasts au tarama, guacamole avec des tacos, poissons blancs grillés, grillades de viandes blanches, légumes, sandwiches et salade de fruits.

[DONNÉES TECHNIQUES]

CONDITIONNEMENTS	GENCODE	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. (BOUEILLE)	3760283010789	EUROPE	18 MOIS	12	19	6	114	1368	786 KG	1M63
20L. (FÛT)		EUROPE	9 MOIS	-	6	4	-	24	752 KG	1M75