



FREE BRUNEHAUT BIO

Sans Gluten

Brasserie BRUNEHAUT

FT-PRO-036-V1
Rédaction : 09/01/24
Rédigé par : Marie Duhem



BE - BIO - 01 CERTISYS



FR219-016

Unité de vente consommateurs	Dimensions mm	Degré	Durée de consommation optimale	Poids Net	Poids brut
Gencod 5411 065 202400 Bouteilles 33cl	70x70x175 (l) (L) (H)	0.5	12 mois	0.33 Kg	0.64 Kg
5411 065 202417 Clips 4 bouteilles 33cl	140x140x175	0.5	12 mois	1.32 Kg	2.57 Kg

Unité de vente grossiste	Dimensions mm	Poids Net	Poids brut
Gencod 25411065202404 Carton de 24 bouteilles 33cl	430x290x180 (l) (L) (H)	7.92 Kg	15.6 Kg

PALETTISATION	Dimensions mm	Couches	Cartons / Couches	Poids Net	Poids brut
Palette de 54 cartons 24x33cl	1000x1200x1280 (l) (L) (H)	6	9	427.68 Kg	868 Kg
Palette de 72 cartons 24x33cl	1000x1200x1640	8	9	570,24 Kg	1138 Kg

Paramètres analytiques et utilisation :

- Servir à environ 3 °C / Eviter de remuer avant de servir
- **Conservation** : Le produit doit être conservé droit et à l'intérieur, à l'abri du soleil et entre des températures de 5 à 15°C.
- **Ingrédients** : Eau, **Malt d'orge***, Houblon*, levure, tanin (*Issues de l'agriculture biologique)
- **Allergène** : Sans allergène - Bière dégluténisée
- **Bio / OGM** : Produit biologique contrôlé par Certisys Belgique – Produit certifié sans OGM
- **Couleur EBC** : 15
- **Amertume EBU** : 15
- **Degrés plato** : 7
- **PH** : 4.3
- **Valeurs nutritionnelles pour 100 ml** : kCal : 27.5 Kj : 115
Protéines : 0.2g
- **Possibilité d'utilisation fautive** : Mauvaises conditions de stockage / Non-respect des instructions d'utilisation.
- **Format** : 33cl

CONTACT :

- **Adresse** : Brasserie de Brunehaut – rue des Panneries 17 – 7623 BRUNEHAUT – Belgique
- **Téléphone** : +3269346411
- **E-mail** : info@brunehaut.com
- **Site** : www.brunehaut.com
- **Historique** : C'est en 1890 que la famille Allard fonde à Guignies la brasserie de Brunehaut, alors appelée Brasserie St Joseph. En 1991, la société connaît un nouvel essor avec le transfert dans des bâtiments modernes, tout en conservant son caractère artisanal et la qualité de ses produits.
Tradition, car la brasserie artisanale conserve son mode de fabrication naturel de bières à haute fermentation et refermentées en bouteilles et en futs.
Modernisme, car l'outil de travail moderne et performant permet le respect scrupuleux des règles d'hygiène et une production d'une qualité et d'un goût constants.
Ce savoir-faire et cet outil, Marc-Antoine De Mees et ses collaborateurs mettent toujours le même enthousiasme à les faire découvrir.