

Fiche de création d'article

Infos Générales	1.Marque	2.Produit	3.Conditionnement
	Valduc	Esprit de Bière	♻️ 6x btl 50cl

Type : Distilled spirit - Spiritueux

ref: ESPBEER

Renseignements fournisseur

Fiche fournisseur	
Contact	Antoine LIMBOURG
Forme juridique	SCRL Brasserie Valduc-Thor
Siège social	Rue du Ponceau 38 — 1360 Thorembais-St-Trond
Siège d'exploitation	Rue du Ponceau 38 — 1360 Thorembais-St-Trond
TVA	BE0659.802.809
Téléphone	+32 (0)81 83 48 55
Email	info@brasserievalduc.be
Site internet	http://www.brasserievalduc.be/
Numéro de compte	IBAN BE28 7512 0817 9420 BIC AXABBE22

Renseignements produit

Fiche produit	
% Alc. VOL	38
Alergènes	Contient des traces de malt
Odeur	Mirabelle, fleur
Arôme	Houblon, herbacée
Couleur	Robe jaune pâle et reflets dorés
Procédé de fabrication	Distillé à partir de bières artisanales produites à la brasserie Valduc-Thor. Adjonction d'extrait de houblon et de sucre candi.

Taxes		
Accises		5,69 €
Ecotaxe		0,05 €

Photo	Etiquette
-------	-----------

Prix (EUR)	HTVA	sur demande
	TTC	
	HTVA / Caisse	
	TTC / Caisse	
	PVC	

Conditionnement		
Caisse carton		Sans caution
Bouteille		Recyclable
#Btl / Caisse		6
Type bouteille		Ariane 50cl
Mesure caisse lxlxh (cm)		14,5 x 21,5 x 32
#Caisses / Pal		75
Mesure palette EPAL (cm)		120 x 80

Volume (l) / caisse	
	3

Poids (en kg)	Caisse complète	
		6,72
	Bouteille	1,073

Code-barres bouteille	
	CB : 5430001998078

Élixir de jeunesse par excellence, l'esprit de bière Valduc illustre la triple quintessence de notre brasserie : le terroir, le houblon et le savoir-faire. Distillé avec passion, ce spiritueux rappelle tout par ses nuances colorées que par ses notes aromatiques, la bière de notre duc légendaire : La Valduc Bio. Les fragrances houblonnées de cette édition limitée 2020 résonnent les palais les plus agiles. À déguster avec modération tout en dignifiant votre soirée, elle se mariera tout aussi parfaitement avec votre **unic** préféré ou dans un cocktail de bière. Avec cette alliance idéale pour briller en mixologie, vous n'avez plus qu'à laisser parler votre imagination... Et nous faire part de vos expériences gustatives...

Deze drank is afkomstig van de distillatie van ambachtelijke bieren voortvloeiende uit de know-how van brouwerij Valduc-Thor. Met passie gebrouwen en gefilterend, doet deze nectar u denken aan de kleurrijke manen alsook zijn aromatische toetsen van het bier van onze legendarische heilige: Valduc Bio. Dit in beperkte hoeveelheden geproduceerde elixer is een genot voor de smaakpapillen en ideaal als basis in de mixologie, laat je creativiteit los!

This spirit arises from the distillation of craft beers which are a product of the Valduc-Thor brewery's expertise. Distilled with passion, this nectar is reminiscent of both the colorful manes and the aromatic touches of our legendary duke's beer: Valduc Bio. This elixer produced in limited quantities is a delight for the taste buds and ideal as a base in mixology. Get your creative juices flowing!

«Distillé à partir de bières artisanales produites à la brasserie Valduc-Thor»
 «Ge-distilleerd uit ambachtelijke bieren van de brouwerij Valduc-Thor»
 «Distilled from craft beers produced at the Valduc-Thor brewery»

CONTIENT: HOUBLON, SUCRE CANDI & TRAITÉ DE MALT
 BEER: HOPBITTER, CANDI SUGAR & SPECIAL VAL MALT
 CONTAINS: HOP EXTRACT, CANDI SUGAR & TREATED MALT

Brasserie coopérative Valduc - Thor
 Rue du Ponceau 38 — 1360 Thorembais-Saint-Trond
www.brasserievalduc.be

5 430001 998078



EAN	Code-barres bouteille
-----	-----------------------

