



MIRA

BIÈRE N°1 BLONDE

COMPOSITION :

Eau de source, malt d'orge (gluten), houblons, levures, CO₂

GOÛT :

Une bière blonde légère au goût malté qui révèle des arômes finement fruités.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION :

Un houblonnage tardif (houblon ajouté en fin d'ébullition) qui lui confère ses saveurs fruitées et florales.

SENSATION EN BOUCHE :

Des notes légèrement amères et très fraîches contrebalancées par l'expression des saveurs subtilement fruitées et florales.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4°C

S'ACCORDE AVEC :

Les viandes blanches comme les volailles et les fromages à pâte pressée comme le comté.

COULEUR EBC: 10-12
AMERTUME EBU: 25-30
OPACITÉ NTU: 40-50

33CL

FRAICHE
& FRUITÉE

ALC.
5,6%
VOL.

PLAN DE PALETTISATION BOUTEILLE 33CL



Bouteille 33cl
H: 226.5 mm
O: 60.4 mm
Poids: 0,583 kg

Nombre de BT par carton	12
Nombre de couche par palette	6
Nombre de cartons par étage	19
Nombre de cartons par palette	114
Nombre de bouteille par palette	1368
Poids carton 12 BT (KG)	7kg
Total poids en KG (avec palette)	818 kg
Hauteur 1er étage (CM)	37,5 cm
Hauteur 2ème étage (CM)	61 cm
Hauteur 3ème étage (CM)	84,5 cm
Hauteur 4ème étage (CM)	108 cm
Hauteur 5ème étage (CM)	131,5 cm
Hauteur 6ème étage (CM)	155 cm