

MIRA

BIÈRE N°3

AMBRÉE

COMPOSITION :

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

GOÛT :

Une bière ambrée finement épicée équilibrée par ses notes
de caramel et de fruits cuits

SENSATION EN BOUCHE :

On oscille entre les saveurs épicées de la coriandre et les
saveurs subtilement sucrées qui lui confèrent un moelleux
très gourmand à la dégustation.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8°C

S'ACCORDE AVEC :

La viande de porc et les abats, particulièrement avec le foie
gras. Côté sucré, les desserts aux saveurs caramélisées.

COULEUR EBC : 30

AMERTUME EBU : 12-15

OPACITÉ NTU : 40-50

33CL

MOELLEUSE
& ÉPICÉE

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