

MIRA

BIÈRE N°6

BRUNE

COMPOSITION :

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

GOÛT :

Une bière brune dont la légère amertume est dominée par
ses goûts prononcés de malt et de caramel.

PARTICULARITÉ DE FABRICATION :

Du malt chocolat est utilisé. Très torréfié, il accentue
l'arôme et renforce fortement la couleur de la bière.

SENSATION EN BOUCHE :

La n°6 révèle des saveurs douces et suaves de café et de
chocolat, qui font d'elle une bière exceptionnelle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8°C

S'ACCORDE AVEC :

Les mets de caractère comme la viande rouge et les
gibiers, les fromages forts et les desserts chocolatés.

COULEUR EBC: 75
AMERTUME EBU: 10-12
OPACITÉ NTU: 50-60

33CL

DOUCE
& SUAVE

ALC.
6,2%
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