



RAMEE BLONDE - 7,5% Vol Alc - 33cl



"La Ramée" es una cerveza de abadía de alta fermentación que tiene sus orígenes al principio del siglo XIII. Aún hoy en día, la tradición es respetada ya que está elaborada con el más grande cuidado siguiendo técnicas artesanales según una receta única de la región de la Hesbaye brabantona.

Descripción

Aspecto : Rubia, viva, espuma fina y generosa.

Nariz : Aroma de lúpulo fino, ligeramente afrutada y equilibrada.

Sabor : Poco amargo, espumosa, cerveza con carácter.

Comentario : Degustación entre 5° y 12°C.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO	RAMEE BLONDE		33 cl
CODIGO EAN	5 413 982 205 003		
DESCRIPCIÓN	Botella de 33 cl - 7,5% Vol.Alc. - Cerveza de Abadía RUBIA		
PRODUCTO PERECEDERO	SI	Fecha limite de venta a la producción	36 meses
DATOS LOGISTICOS			
Tipo de unidad logística (UL)	Carton	Palés	TIPO PALÉS : CHEP
Codificación por tipo U.L.	5413982 050010		
Unidades por tipo U.L.	24	1440	
Dimensiones: longitud (mm)	365	120 cm	Cantidad de cartones/capa : 10
Por tipo : anchura (mm)	245	80 cm	Cantidad de capa/palés : 6
de U.L. : altura (mm)	248	158 cm	
Peso bruto (kg)	14,6	900	
DESCRIPCIÓN DEL PACKAGING (botella)			
CAPACIDAD	33 cl	DEGRE PLATO	16
DIMENSIONES	Altura 227 mm	Diametro	59 mm
PESO BRUTO	0,579 kg		
MENCIONES ESPECIALES:			Reciclable
	Tipo de envase : botella de vidrio		
IDIOMAS	F	NL	
PAIS DE ORIGEN	Bélgica	PAIS PRODUCTOR	Bélgica