



Fiches techniques



4.2

FICHE TECHNIQUE



4,2% VOL. ALC.



33CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

La nouvelle spéciale légère, rafraîchissante et pleine de saveurs. Robe légèrement trouble. Un équilibre parfait avec un nez finement houblonné et des parfums d'agrumes.

DESCRIPTION TECHNIQUE

4,2% VOL. ALC. 18 IBU
10,3 PLATO. 7 EBC



DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Compositions :

Eau : 84.73%
Malt : 11.43%
Froment : 1.12%
Sucre : 2.31%
Levure : 0.19%
Houblon : 0.04%
Épices : 0.04%
Antioxydants : 0.01%

Type : Bière belge spéciale
Couleur : Blonde
Épices : Coriandre et écorce d'orange
Céréales : Malt et froment

Houblons : Saaz (Tchèque)
Levures : Fermentation haute
Température de service : 4-8°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032451609 0,10€	5425032451616 0,40€	-	5425032451661 60€
CASIER CAUTION	5425032451623 24X33CL 6€	5425032451630 6X(4X33CL) 6€	-	-
PALETTE CAUTION	5425032451647 56X(24X33CL)	54250324541654 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032451678 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	-	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	-	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	-	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	-	1



FAGNES BEERS
Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10
sales@fagnes.com • fagnes.com



BLONDE

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL. ALC.



33CL - 75CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

Blonde aux reflets dorés, refermentée en bouteille. Se caractérise par des arômes de coriandre et de réglisse.

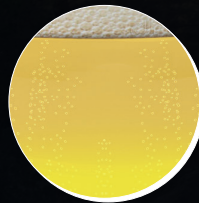
DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL. ALC.

22 IBU

16,4 PLATO.

10 EBC



Compositions :

Eau : 80.652%

Malt : 13.264%

Sucre : 4.72%

Levure : 1.265%

Houblon : 0.07%

Épices : 0.029%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Blonde dorée

Épices : Coriandre écorce d'orange et réglisse




Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	1,5L	3L	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032451319 0,10€	5425032451340 0,40€	5425032451715 0,20€	5425032451517 -	5425032451814 -	5425032451746 60€
CASIER CAUTION	5425032451317 24X33CL 6€	5425032451364 6X(4X33CL) 6€	5425032451777 12X75CL 6€	5425032451548 4X1,5L -	5425032451821 2X3L -	-
PALETTE CAUTION	5425032451012 56X(24X33CL)	5425032451036 56X[6X(4X33CL)]	5425032451074 44X(12X75CL)	5425032451555 48X(4X1,5L)	5425032451838 84X(2X3L)	5425032451753 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	P.24,3 X L.24,3 X H.41CM 13,5KG	P.28 X L.14,2 X H.51,5CM 12,7KG	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.146CM 800KG	CHEP P.100 X L.120 X H.1620CM 525KG	CHEP P.100 X L.120 X H.1700CM 109KG	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	16	24	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	3	3	1

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com



BLOOD ORANGE

FICHE TECHNIQUE

7% VOL. ALC.



DESCRIPTION GUSTATIVE

Ambrée-rouge de haute fermentation. Amertume fruitée, saveur d'orange type sanguine

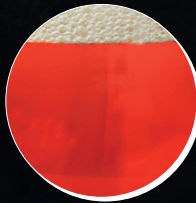
DESCRIPTION TECHNIQUE

7% VOL. ALC.

22 IBU

16 PLATO.

RED EBC



Compositions :

Eau : 80.99%

Malt : 12.6%

Sucre : 5.58%

Levure : 0.41%

Jus concentré de

Sureau : 0.21%

Arôme Naturel : 0.115%

Houblon : 0.07%

Épices : 0.029%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil



33CL - 20L

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Ambrée-rouge et légèrement voilée

Épices : Coriandre, écorce d'orange et réglisse

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 4-8°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032455416 0,10€	5425032455423 0,40€	-	5425032455454 60€
CASIER CAUTION	5425032455478 24X33CL 6€	5425032455492 6X(4X33CL) 6€	-	-
PALETTE CAUTION	5425032455430 56X(24X33CL)	5425032455447 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032455485 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	-	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	-	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	-	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	-	1

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com



BRUNE

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL. ALC.



33CL - 75CL

DESCRIPTION GUSTATIVE

Brune saturée en bouteille. Douce et onctueuse ux arômes de fruits rouges et de malt légèrement caramélisés.

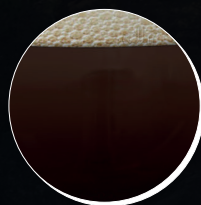
DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL. ALC.

23 IBU

Compositions :

16,4 PLATO.



55 EBC

Eau : 79.16%

Malt : 14.19%

Sucre : 4.86%

Levure : 1.13%

Houblon : 0.03%

Épices : 0.02%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Brun foncé

Épices : Coriandre, écorce d'orange, caramel et réglisse




Céréales : Malt d'orge pâle + extrait de malts spéciaux

Houblons : Hallertau (Allemand)

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032452316 0,10€	5425032452347 0,40€	5425032452712 0,20€	-
CASIER CAUTION	5425032452378 24X33CL 6€	5425032452361 6X(4X33CL) 6€	5425032452774 12X75CL 6€	-
PALETTE CAUTION	5425032452019 56X(24X33CL)	5425032452033 56X[6X(4X33CL)]	5425032452071 44X(12X75CL)	-
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	-
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.146CM 800KG	-
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	-
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	-

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com



CUVÉE CONSTANT

FICHE TECHNIQUE



7,5% VOL. ALC.



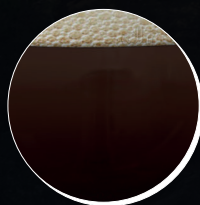
33CL - 75CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

Brune aux reflets rougeâtres, généreuse avec des notes de torrification et d'anis étoilé.
Brassin spécial en hommage à Constant Lauvaux, brasseur en 1904

DESCRIPTION TECHNIQUE

7,5% VOL. ALC.
16,9 PLATO.
25 IBU
53 EBC



Compositions :

Eau : 79.52%
Malt : 13.96%
Sucre : 5.18%
Levure : 1.13%
Houblon : 0.17%
Épices : 0.04%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Type : Bière belge spéciale
Couleur : Brun foncé avec des reflets rougeâtres
Épices : Écorce d'orange amère et d'anis
Céréales : Malt torrifié

Houblons : Anglais
Levures : Fermentation haute
Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032454419 0,10€	5425032454440 0,40€	5425032454815 0,20€	5425032454914 60€
CASIER CAUTION	5425032454785 24X33CL 6€	5425032454792 6X(4X33CL) 6€	5425032454778 12X75CL 6€	-
PALETTE CAUTION	5425032454747 56X(24X33CL)	5425032454754 56X[6X(4X33CL)]	5425032454730 44X(12X75CL)	5425032454921 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.146CM 800KG	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	1

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10
sales@fagnes.com • fagnes.com



GRIOTTES

FICHE TECHNIQUE

4,8% VOL. ALC.



DESCRIPTION GUSTATIVE

Brassée avec 7% de cerises griottes du Nord. La Griottes est une bière rafraîchissante et fruitée, mais sans goût sucré!

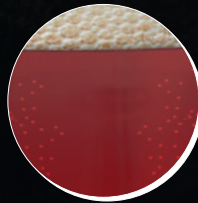
DESCRIPTION TECHNIQUE

4,8% VOL. ALC.

16 IBU

12,6 PLATO.

RED EBC



Compositions :

Eau : 83.599%

Malt : 12.80%

Sucre : 2.18%

Levure : 0.20%

Houblon : 0.103%

Jus concentré de sureau :

0.117%

Jus de cerise : 0.074%

Arômes cersi : 0.074%

Herbes aromatiques : 0.014%

Saccharine : 0.001%

Antioxydant : 0.001%

DLUO : 36 mois après production
3° < T° < 25° Ne pas exposer au soleil



33CL - 75 CL - 20L

Type : Bière belge fruitée

Couleur : Rouge intense

Épices : Coriandre et écorce d'orange

Jus : Cerise griottes et jus de sureau

Houblons : Allemand et Tchèque

Levures : Fermentation haute

Température de service : 4-8°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032453313 0,10€	5425032453344 0,40€	5425032453719 0,20€	5425032453818 60€
CASIER CAUTION	5425032453375 24X33CL 6€	5425032453245 6X(4X33CL) 6€	5425032453771 12X75CL 6€	-
PALETTE CAUTION	5425032453016 56X(24X33CL)	5425032453030 56X[6X(4X33CL)]	5425032453078 44X(12X75CL)	5425032453825 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.146CM 800KG	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	1

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com



TRIPLE

FICHE TECHNIQUE



9% VOL. ALC.



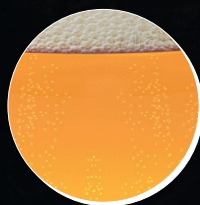
33CL - 75CL - 20L

DESCRIPTION GUSTATIVE

Blonde forte dotée d'une sublime couleur cuivrée, refermentée en bouteille. Goût subtilement fruité, nez parfumé (banane) avec une très belle longueur en bouche.

DESCRIPTION TECHNIQUE

9% VOL. ALC. 31 IBU
18,6 PLATO. 15 EBC



Compositions :

Eau : 80.83%
Malt : 12.66%
Sucre : 5.90%
Froment : 0.24%
Levure : 0.23%
Houblon : 0.12%
Épices : 0.021%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Type : Bière belge spéciale
Couleur : Cuivrée
Céréales : Malt d'orge

Houblons : Hallertau (Allemand)
Levures : Fermentation haute
Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT 
UNITÉ CAUTION	5425032454013 0,10€	5425032454037 0,40€	5425032454334 0,20€	5425032454358 60€
CASIER CAUTION	5425032454051 24X33CL 6€	5425032454044 6X(4X33CL) 6€	5425032454341 12X75CL 6€	-
PALETTE CAUTION	5425032454150 56X(24X33CL)	5425032454143 56X[6X(4X33CL)]	5425032454075 44X(12X75CL)	5425032454365 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.37 X L.29 X H.32CM 17,7KG	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.146CM 800KG	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	11	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	4	1



FAGNES BEERS
Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10
sales@fagnes.com • fagnes.com



CHEVETOGNE

FICHE TECHNIQUE



6,2% VOL. ALC.



33CL - 20L

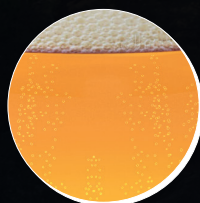
DESCRIPTION GUSTATIVE

Bière blonde - ambrée aux reflets dorés, saturée en bouteille. Ample, longue en bouche, profonde.

DESCRIPTION TECHNIQUE

6,2%

VOL. ALC.



22 IBU

12,6 PLATO.

15 EBC

Compositions :

Eau : 81.46%

Malt : 12.69%

Sucre : 4.43%

Levure : 1.29%

Houblon : 0.1%

Épices : 0.03%

DLUO : 36 mois après production
3°<T°<25° Ne pas exposer au soleil

Type : Bière belge spéciale

Couleur : Belle couleur ambrée

Épices : Coriandre, écorce d'orange et réglisse

Céréales : Malt d'orge

Houblons : Allemand et Tchèque

Levures : Fermentation haute

Température de service : 6-10°

PALLETISATION

	33CL 	4X33CL CLIP 	75CL 	20L FÛT
UNITÉ CAUTION	5425032458332 0,10€	5425032458349 0,40€	-	5425032458882 60€
CASIER CAUTION	5425032458325 24X33CL 6€	5425032458356 6X(4X33CL) 6€	-	-
PALETTE CAUTION	5425032458813 56X(24X33CL)	5425032458837 56X[6X(4X33CL)]	-	5425032458899 20X20L
CASIER / FÛT DIM + POIDS	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	P.32 X L.46 X H.20CM 17,7KG	-	25KG
PALETTE DIM + POIDS	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	CHEP P.100 X L.120 X H.175CM 1030KG	-	CHEP P.100 X L.120 X H.72CM 525KG
CASIER / FÛT PAR COUCHE	7	7	-	20
COUCHES PAR PALETTE	8	8	-	1

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin

+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • fagnes.com





JUNGLE

5.4% vol. alc.

LIME BEER



Plusieurs étiquettes pour une même bière:



DESCRIPTION

GUSTATIVE

Aspect :

Belle couleur blonde, mousse vivante et généreuse.

Nez :

Très frais, mariage de la bière et du citron vert.

Goût :

Rafraîchissant, moelleux et rond avec pointe d'acidité citronnée.

En finale, belle longueur de citron vert.

TECHNIQUE

Type : Bière fruitée

Couleur : Blonde

Céréales : Malt d'orge pâle et froment

Houblons : Allemand et Tchèque

Levure : Fermentation haute

Arôme naturel : Citron vert

Conditions de stockage :

3° < T° < 25° Ne pas exposer au soleil

Température de dégustation : 4-8°

VOL. ALC : 5.4%

PLATO : 12.6°

EBU : 18

EBC : 8

	BOUTEILLE	FÛT
Unité	33cl (One way)	20L
Carton	24 x 33cl (One way)	-
Palette	63 x (24 x 33cl) (7 couches de 9)	20 x 20L
EAN		
Unité	5425032453504 (One way)	5425032453481
Carton	5425032453511 (One way)	-
Palette	5425032453528	5425032453498
DIMENSION ET POIDS		
	33cl	20L
Unité	Ø 6cm x H.22,7cm 0,56kg	Ø 23,7cm x H.56cm 26,70kg
Carton	L.36 x l.24,7 x H.24,2cm 13,6kg	-
Palette	L.80 x l.120 x H195.cm 875kg	Chep L.100 x l.120 x H.72cm 525kg

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • www.waw.beer



10% vol. alc.



MYSTERY

CALVA BEER



Plusieurs étiquettes pour une même bière:



DESCRIPTION

GUSTATIVE

Aspect :

Robe dorée aux reflets cuivrés. Mousse blanche, fine et généreuse.

Nez :

Fruité avec des notes de pomme et de Calvados, touche alcoolique.

Goût :

Touche de Calvados et de pomme. Amertume franche se mariant parfaitement avec le moelleux et la puissance de l'alcool. Belle longueur de pomme en bouche.

TECHNIQUE

Type : Bière blonde forte

Couleur : Blonde cuivrée

Céréales : Malt d'orge et froment

Houblons : Allemand et Tchèque

Levure : Fermentation haute

Arômes naturels : Pomme et d'eau de vie de pomme

Épices : Coriandre, écorce d'orange, réglisse et anis

Conditions de stockage :

3° < T° < 25° Ne pas exposer au soleil

Température de dégustation : 4-8°

VOL. ALC : 10%

PLATO : 19.2°

EBU : 32

EBC : 15

	BOUTEILLE	FÔT
Unité	33cl (One way)	20L
Carton	24 x 33cl (One way)	-
Palette	63 x (24 x 33cl) (7 couches de 9)	20 x 20L
EAN		
Unité	5425032454501 (One way)	5425032454372
Carton	5425032454518 (One way)	-
Palette	5425032454525	5425032454389
DIMENSION		
	33cl	20L
Unité	Ø 6cm x H.22,7cm 0,56kg	Ø 23,7cm x H.56cm 26,70kg
Carton	L.36 x l.24,7 x H.24,2cm 13,6kg	-
Palette	L.80 x l.120 x H195.cm 875kg	Chep L.100 x l.120 x H.72cm 525kg

FAGNES BEERS

Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10

sales@fagnes.com • www.waw.beer



S.A FAGNES BEERS
Rue de la Gare, 20 • 5660 Couvin
+32 (0)60 34 03 10
info@fagnes.com • www.fagnes.com

