

STURM FRANCE : Distributeur de boissons; prestataire de service auprès de nos clients : distributeurs, CHR, collectivités, associations et magasins indépendants, grandes et moyennes surfaces. Pour apporter un service de qualité, c'est toute une chaîne de compétence qui se met en place chez Sturm France. Chacun de nos collaborateurs joue un rôle primordial dans la réalisation de chaque demande :

- Approvisionnement des produits à la demande.
- Garantie de la disponibilité de l'ensemble de nos produits sur le site.
- Distribution sur les points de vente (en France).
- Logistique avec des partenaires professionnels, assurant qualité et efficacité.
- Mise en place événementiel, salon, culture, sport.

Nos valeurs : qualité et réactivité !

Distributeur certifié par FR BIO 10



BRASSERIE KARMELEITEN

La brasserie Karmeliten fabrique de la bière artisanale depuis 1367.

Née au cœur de la Bavière, c'est en 1367 que l'ordre des moines Carmelites fonde pour leur bon plaisir la brasserie Karmeliten jusqu'en 1868, date à laquelle la famille Sturm acquiert la brasserie.

Aujourd'hui la brasserie a 650 ans et pour autant elle est la plus moderne quasi au monde par son installation à la pointe de la technologie, elle a cependant su conserver toutes les anciennes recettes et chaque bière y est réalisée selon la loi de pureté Bavaroise de 1516, loi qui se trouve être de la plus haute distinction.

En 2016, la brasserie a investi dans un procédé très écologique d'auto-énergie ce qui a réduit de plus de 40% son empreinte de CO2.

BIÈRE BIOBIER



DE-000-003
AGRICULTURE
ALLEMAGNE



Les meilleurs ingrédients pour une recette singulière: une eau puisée à 80 mètres sous la brasserie même; du houblon bio de Bavière plus riche en une fragile huile essentielle «la Lupuline» qui donne à cette bière toute sa finesse et son caractère. Une technique de fermentation dite «basse» et un filtrage à la diatomite (poudre de silice naturelle).

BIOBIER 4,7°

Cond.
Pack 6 x 25cl

Biobier est une bière non-pasteurisée: ce qui permet de conserver ses ferments vivants, donc de la rendre plus digeste tout en gardant la plénitude de ses saveurs.

Ses caractéristiques : bien équilibrée, ronde en bouche, des parfums de céréales et de miel sous sa mousse onctueuse.

Composition : eau, malt d'orge et houblon de culture biologique. Alcool 4,7% vol. Origine : Allemagne.



CONDITIONNEMENT

CARTON 25 cl

Dim. de la bouteille
BIOBIER

Diamètre : 60 mm x H. 188 mm 0,49 kg brut / 0,24 kg net
CODE EAN : 4 029 261 025 054

Cond. Pack
6 x 25cl
BIOBIERP6

4 packs / carton.
CODE EAN : 4 029 261 025 610
Largeur : 60 mm X longueur : 185 mm X hauteur : 245 mm

Cond. Carton

Largeur : 300 mm X longueur : 400 mm X hauteur : 211 mm - 13,1 kg brut / 7,1 kg net

Cond. palette

9 cartons par couche, 6 couches, 54 cartons soit 1296 bouteilles
Palette « EUROPE 800X1200
Poids : 648 kg - Hauteur : 1420 mm.

