

**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

### Comment produire une bière sans gluten ?

Le processus de brassage d'une bière sans gluten peut se faire de différentes manières. La méthode la plus répandue est de n'utiliser que des céréales sans gluten (sorgho, riz, quinoa, amarante,...) Dans notre cas, la bière est « dégluténisée » pendant le brassage. C'est une technique 100% naturelle qui garde toute la saveur et les arômes de nos bières traditionnellement refermentées en bouteilles.

A la fin de chaque production, un laboratoire certifié contrôle le gluten dans la bière. Celle-ci doit contenir moins de 20 ppm de gluten et peut alors être commercialisée « gluten free ».

## BIÈRE BRUNEHAUT BLONDE BIO SANS GLUTEN



### Brasserie Brunehaut

Brasserie d'Abbaye fondée en 1890, près de Tournai, est à la recherche, depuis 2006, de nouveaux développements au service de la grande tradition brassicole. Ainsi, dès 2008, la brasserie devient un précurseur Européen en exportant pour la première fois, sa bière dans des fûts recyclables. Première mondiale, aujourd'hui, la Brasserie lance la 1ère bière de haute fermentation sans gluten à base de malt et de houblon.

### BLONDE BIO SANS GLUTEN 6,5°

**Vue** : Très légèrement dorée avec une mousse délicate et persistante.

**Nez** : Derrière le côté levuré, une pointe d'acacia, voir de petites fleurs blanches. Tenue des arômes bien persistante.

**Bouche** : Première bouche, souple et équilibrée presque ronde, un peu marquée par son côté ciré, voir pollen. Bière très agréable à l'apéritif pour les amateurs de bière pas trop marquée par l'amertume, ce qui ne l'empêche pas d'être désaltérante. Bière d'apéritif accompagnant toutes sortes de tapas sur base de légumes et de vinaigrettes douces.

A privilégier les jours de beau temps.

**Ingédients** : eau - malt d'orge\* - houblon\*,\* Issus de l'agriculture biologique. **Alcool** 6,5% vol. **Origine** : Belgique.

### CONDITIONNEMENT

<b>Bouteille 33 cl</b>	
<b>Dim. de la bouteille</b> EAN : 5 411 065 200 871	Diamètre : 70 mm x Hauteur : 175 mm. Poids brut : 0,64 kg - Poids net : 0,33 kg.
<b>Cond. carton</b> EAN : 5 411 065 200 727	Carton de 24 bouteilles de 33cl. Largeur : 290 mm x Longueur : 430 mm x Hauteur : 185 mm. Poids brut : 15,45 kg - Poids net : 7,94 kg.
<b>Cond. palette</b>	6 cartons par couches, 8 couches, 48 cartons soit 1152 bouteilles Palette Europe 800 x 1200. Haut. 1700 mm - 775 kg.

