



La qualité par nature...

255, Allée Chambaran - BP. 19 - 26301 Bourg de Péage Cedex Email : sturm-france@orange.fr - Tél. : +33(0)4 75 48 32 73 - Fax. : +33(0)4 75 48 47 33

www.sturmbio.com

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 chaine 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

Karmeliten .

BRASSERIE KARMELITEN

La brasserie Karmeliten fabrique de la bière artisanale depuis 1367.

Brauerei Née au coeur de la Bavière, c'est en 1367 que l'ordre des moines Carmelites fonde pour leur bon plaisir la brasserie Karmeliten jusqu'en 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'autoénergie ce qui a réduit de plus de 40% son empreinte de CO2.

BIÈRE KARMELITEN KLOSTER DOPPLEBOCK

LA BRUNE DES CARMÉLITES - «DOUBLE CHARGE»

KARMELITEN KLOSTER DOPPLEBOCK 8° 50 cl	
	De Octobre à Mars. Servie dans une choppe en grès, elle cachera sa teinte si particulière. En la buvant vous aimerez immédiatement son goût que vos yeux n'auront pu deviner. Son arôme puissant de malt et ses notes chocolatées combleront vos papilles. Ses notes aromatiques alcoolisées, son corps et sa douceur fruitée sont à apprécier. Doppelbock ou «double charge». Dégustez-là avec un dessert sucré.
	CODE EAN: 4 029 261 000 150
	Composition: eau, malt d'orge, houblon. Alcool 8% vol. Origine: Allemagne.
Bière de saison	

CONDITIONNEMENT

Dim. de la bouteille 50 cl	Diamètre : 67 mm x H. 260 mm 0,97 kg brut / 0,500 kg net
Cond. carton 20 bouteilles	Largeur: 270 mm X longueur: 340 mm X hauteur: 270 mm 19,45 kg brut/ 10 kg net
Cond. palette	9 cartons par couche, 6 couches, 54 cartons soit 1080 bouteilles Palette «EUROPE 800X1200» - 995 kg - haut. 1820 mm.



