

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

Bière d'abbaye

Dans la ville de Tournay au XI^{ème} siècle, alors qu'elle compte à peine 10 000 âmes, un chanoine appelé Odon d'Orléans éprouve les pires difficultés à prier dans le recueillement. Il fonde alors un nouvel espace de vie et de prière : l'Abbaye de St Martin.

En l'an 1096, l'Évêque Radbot accorde aux moines de l'Abbaye de St Martin le droit de brassage, précieux privilège reçu du Roi Childéric. Bien lui en prit, car à l'époque où règnent peste et choléra, les gens savent déjà qu'il est plus sage de boire de la bière que de l'eau. Les formules des bières de St Martin sont restées secrètes.

Ce sont des bières d'exception, au goût fin et subtil, composées de plusieurs orges et houblons et rehaussées d'épices rares. Une bière d'hier et d'aujourd'hui qui se partage...

BIÈRE ABBAYE DE SAINT-MARTIN TRIPLE BIO



BE - BIO - 01
Agriculture UE

Brasserie Brunehaut - Première Bière d'abbaye BIO

La brasserie de Brunehaut a développé une gamme de bières biologiques, produites avec l'orge cultivé sur notre domaine (ferme du Domaine de Graux).

ABBAYE DE DE SAINT-MARTIN TRIPLE BIO 9°

Bière Triple d'Abbaye. Bière de fermentation haute, refermentée en bouteille.

Vue : Robe plus soutenue, vieil or. Jolie tenue d'un beau cordon de mousse dense et fine.

Nez : Premier nez marqué pour le fruit confit et touche de miel d'acacia et bien soutenu par ce côté fermentaire qui empêche l'excès d'impression de sucrosité.

Bouche : Attaque souple, ronde et pleine. Riche. L'impression d'une gourmandise passe devant le côté désaltérant. Bière de dégustation bien plus que bière de soif. A réserver pour le plaisir au coin du feu de bois, fromages de Herve passé au four avec une pointe de sirop de Liège.

Ingrédients : Eau, malt d'orge*, houblon*, sucre*, épices*, levures. *Issus de l'agriculture biologique. **Alcool 9% Origine** : Belgique.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 33 cl	
Dim. de la bouteille	Diamètre : 70 mm x Hauteur : 175 mm. Poids brut : 0,64 kg - Poids net : 0,33 kg. CODE EAN : 5 411 065 201 856
Cond. carton STMARTINTRIPLE	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. CODE EAN : 5 411 065 200 796
Cond. palette	6 cartons par couches, 8 couches, 48 cartons soit 1152 bouteilles Palette Europe 800 x 1200. Haut. 1700 mm - 775 kg.

