

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 AMBRÉE 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 devint 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.

AMBRÉE BIO SANS GLUTEN 6,5°

Vue : une jolie rousse à la robe de vieux Tawny délicatement ambrée vers des accents cognac.

Nez : le premier nez rappelle un sauté de pignons de pin légèrement caramélisé, fraîcheur levurée ensuite.

Bouche : la première bouche suit bien le nez. Les arômes testés et concrétisés sont là, délicatement soutenus par un côté corsé, masculin et sans trop de sucrosité. Voilà une bière pour accompagner toute une série de plats mijotés dans les plus grandes traditions de nos bonnes carbonades. A privilégier lors des saisons plus hivernales, pour plats mijotés et cuisinés.

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

CONDITIONNEMENT

Bouteille 33 cl	
Dim. de la bouteille EAN : 5 411 065 200 888	Diamètre : 70 mm x Hauteur : 175 mm. Poids brut : 0,64 kg - Poids net : 0,33 kg.
Cond. carton EAN : 5 411 065 200 857	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.
Cond. palette	6 cartons par couches, 8 couches, 48 cartons soit 1152 bouteilles Palette Europe 800 x 1200. Haut. 1700 mm - 775 kg.

