

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 STURMBEER BLANCHE 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.

BLANCHE BIO SANS GLUTEN 5,5°

Vue : Sa robe est légèrement plus soutenue que les blanches habituelles, pâle certes mais avec une robe typée de la maison. Mousse légère fine avec une tenue moyenne. Délicate.

Nez : Joli nez frais, tout en levure, voir légèrement floral. La fraîcheur semble être sa première qualité.

Bouche : La première attaque souple sans trop d'amertume, presque de la rondeur en milieu de bouche. Joue bien le rôle de bière légère et rafraîchissante. Persistance moyenne et bouche fraîche en final. Cette boisson s'inscrit dans un bel accord de jet de houblon recouvert d'un œuf poché et nappé d'une mousseline à la blanche.

Ingrédients : *orge malté, *millet, *sarrasin, *épices, *houblon, levure. + Issus de l'agriculture biologique. **Alcool 5,5%** **Origine** : Belgique.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 33 cl	
Dim. de la bouteille EAN : 5 411 065 301 608	Diamètre : 70 mm x Hauteur : 175 mm. Poids brut : 0,64 kg - Poids net : 0,33 kg.
Cond. carton 24x33cl EAN : 5 411 065 301 622	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 24x33cl	6 cartons par couches, 8 couches, 48 cartons soit 1152 bouteilles Palette Europe 800 x 1200. Haut. 1700 mm - 775 kg.
Cond. carton 12x33cl EAN : 5 411 065 301 721	Carton de 12 bouteilles de 33cl. Largeur : 145 mm x Longueur : 430 mm x Hauteur : 185 mm. Poids brut : 7,8 kg - Poids net : 3,97 kg.
Cond. palette 12x33cl	12 cartons par couches, 8 couches, 48 cartons soit 1152 bouteilles Palette Europe 800 x 1200. Haut. 1700 mm - 775 kg.

