

2 CAPS

Dégustation et gastronomie :

La 2 Caps est une bière blonde de dégustation, ronde et savoureuse, au nez légèrement fruité, que l'on a plaisir à boire à l'apéritif avec des dés de fromage (Gouda) et de céleri-branche ou en accompagnement d'une cuisine de cru (moules frites, harengs, kippers, volailles). En Cuisine, elle est idéale pour l'élaboration d'un Welsh Rarebit ou pour déglacer une volaille au four.

Profil aromatique :

Nez : fruité, herbacé (foin)

En bouche : douce et fruitée, pêche blanche, amande, abricot confi

Final : bâton de réglisse

Amertume : modérée (20 EBU)

Température de dégustation : entre 5° et 8°C

Conservation : Debout à l'abri de la lumière et à température de cave

Récompenses :

2018 : France bière challenge médaille d'or

Degré d'alcool : 6% Alc

Couleur : Blonde

Fabrication :

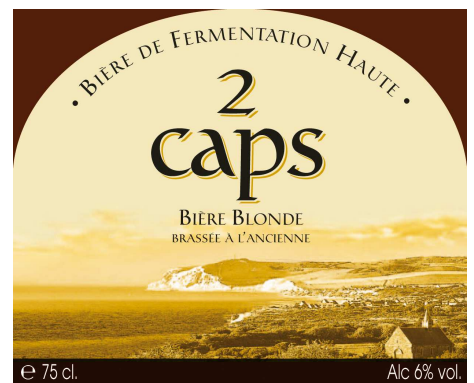
100% malt, haute fermentation, garde en cuve et prise de mousse réalisée par une seconde fermentation en bouteille.

Composition : eau, orge maltée, houblon aromatique et levure fraîche.

Allergène : Malt d'orge

Définition DLUO : 2 ans

Valeurs Nutritionnelles :
calories (kJ/100ml) : 223.73



Format Disponible	Code Barre	Description N° Lot	Conditionnement		Palette	
			Quantité	Dimension Poids	Quantité Répartition	Dimension Poids
Bouteille 75Cl		L AABB	Carton de 6	16.5l*24l*32.5h 8.3 Kg	112 cartons 4 lits de 28 cartons	100l*120l*140H 944 Kg
Bouteille 33Cl		L BBAA	Carton de 24	25.5l*37.5l*24h 14 Kg	60 cartons 4 lits de 12 cartons	100l*120l*110H 855 Kg
Magnum 1.5 L		L AABB	Carton de 2	16.5l*24l*35h 7.1 kg	112 cartons 4 lit de 28 cartons	100l*120l*1h 811 kg
Fût 20L					X fûts sur 1 lit	100l*120l*h
Fût 30L			Futs consigné	40 Kg	24 fûts 3 lits de 8 futs	100l*120l*h 975 Kg

Brasserie artisanale des 2Caps
Ferme de Belle Dalle
62179 TARDINGHEN-
www.2caps.fr



Tél : 03.21.10.56.53
Port : 06.62.24.21.07
Fax : 03.21.10.54.53
noyon.brasseur@wanadoo.fr