



Fiche produit

Leffe Blonde

1. Informations générales

Type de produit : Leffe Blonde
Description du produit : Bière de fermentation haute - Bière d'abbaye
Usine de fabrication: InBev BV/SRL. Brasserie de Louvain, Aarschotsesteenweg 20. B-3012 Leuven, Belgique
Ligne d'assistance aux consommateurs (Be)0800 58316-45, PB 200 B107 Brussel, (NI) 0800 0230945, (F) 0800 0 59280, (Ge):0800 5220520 8, (Lux) 00353/80040504, www.tapintoyourbeer.com AB-InBev France, service consommateurs.38 Place Vauban, 59777 Euralille

2. Description sensorielle

couleur  Or profond 

Une bière blonde unique avec un arôme frais, fruité et délicieux et une saveur épicée intense et complexe de clou de girofle et de vanille mêlée en arrière-plan à des notes de fumée, de caramel et de cannelle grillée. C'est une bière douce, moelleuse, chaude et veloutée avec une sensation soyeuse en bouche, une attaque souple et une chaleur d'alcool, une amertume bien équilibrée avec une touche sèche agréable.

3. Ingrédients et types d'emballage

Eau, malt d'orge, maïs, orge, sucre, houblon
Allergène(s) : malt d'orge
type(s) d'emballage : Bouteille, Fût, Canette

4. Valeurs physico-chimiques

Gravité originale :	15,5	°Plato (g/100 g)	
Extrait apparent :	3,44	°Plato (g/100 g)	
Densité (20°C) :	1,0135	g/ml	
Alcool en volume (ABV) :	6,6	ml / 100 ml	Max. (si disponible).
Couleur :	13	Unités EBC	
Bitternes :	21,5	IBU	
pH :	4,3		
Turbidité :	<1	Unités EBC	
Bouteille de CO2 :	6,3	g/liter	
Canette de CO2 :	5	g/liter	
Fût de CO2 :	4,75	g/liter	
Sulfure :	10	< mg / l	

5. Valeurs nutritionnelles *

		Taille de la portion en ml	330	
Valeur énergétique (Kcal/100ml)	58	(Kcal/portion)	190	quotidien énergie/serv.
Valeur énergétique (KJoule/ 100 ml)	241	(kJ/portion)	795	9,5 %
Protéines (g/100 ml)	0,4	(g/portion)	1,4	
Matières grasses (g/100 ml)	0	(g/portion)	0	
dont saturés (g/100 ml)	0	(g/portion)	0	

Glucides (g/100 ml) dont	5,4	(g/portion)	17,7
Sucres (g/100 ml)	0,5	(g/portion)	1,7
Fibres (g/100 ml)	0,4	(g/portion)	1,2
Sel g/100 ml	0,02	(g/portion)	0,05
Sel mg/100 ml	15	(mg/portion)	50

" Les valeurs nutritionnelles indiquées peuvent être légèrement différentes de celles figurant sur l'étiquette ou sur le site www.TapIntoYourBeer.

6. Paramètres microbiologiques	Objectif (cfu/ml)
NBB-C	0
NBB-A	0
WLN / WLD	0
YM+ Cu	0

7. Statut d'OGM, Irradiation

Par la présente, AB Inbev déclare que toutes les bières ou boissons brassées et emballées en Europe occidentale
-sont exemptes d'organismes génétiquement manipulés ou de leurs dérivés.
-ne sont pas irradiés.

8. Allergènes

Céréales contenant du gluten à des concentrations > 20mg/kg :
peut contenir

Blé /ou dérivés : non présent

Orge / ou dérivés : contient

Fruits / Dérivés de fruits : non présent

1. Gluten ou produits à base de gluten : contient
2. Crustacés ou mollusques : non présent
3. Œufs / Dérivés d'œufs : non présent
4. Poisson ou produits de la pêche : non présent
5. Arachides/dérivés d'arachides : non présent
6. Soja / Dérivés du soja : non présent
7. Lait / dérivés du lait (y compris le lactose) : non présent
8. Autres fruits à coque/dérivés de fruits à coque : non présent
9. Céleri / Céleri-rave Produits : non présent
10. Moutarde ou des produits à la moutarde : non présent
11. Graines de sésame ou produits à base de graines de sésame : non présent
12. Dioxyde de soufre Sulfites >10mg/Kg : libre de
13. Farine de lupin / Produits de lupin : non présent
14. Mollusques/dérivés de mollusques : non présent

9. Stockage, conservation et utilisation

Bouteille : 18

Can : 18

Fût : 12

Perfect draft : 9

mois de durée de conservation après remplissage.
La durée de conservation est indiquée sur l'étiquette par la mention
DLUO (date de péremption).

Conserver dans un environnement propre, sec et sans odeur, entre une température minimale de 3°C et une température maximale de 25°C. Ne pas exposer le produit à la lumière directe du soleil ou à une exposition prolongée à la lumière artificielle. Une fois ouvert, le produit ne peut plus être stocké. La température idéale de consommation est de 5°C.

Convient aux végétariens : Oui

Convient aux végétaliens : Oui

Convient aux ovo-lacto-végétariens : Oui

Corrie Sleddens
Spécialiste de la qualité de la
zone

08/10/24

