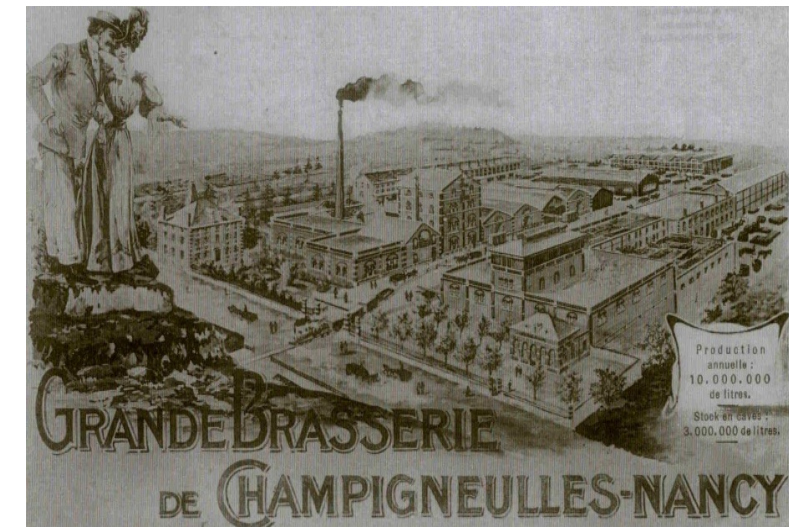
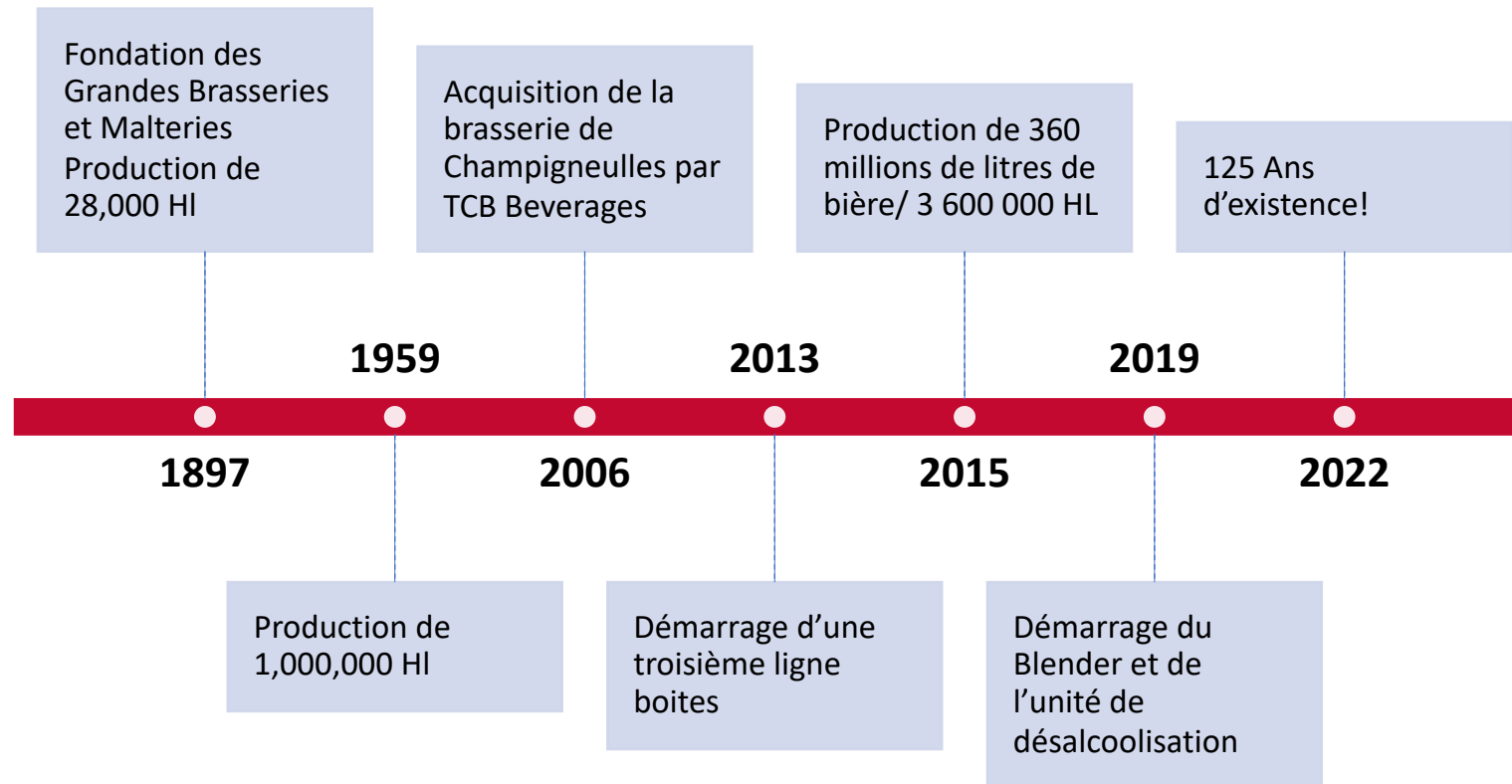




Champigneulles
by TCB Beverages



Dates clés



Intégration au Groupe TCB Beverage



2003

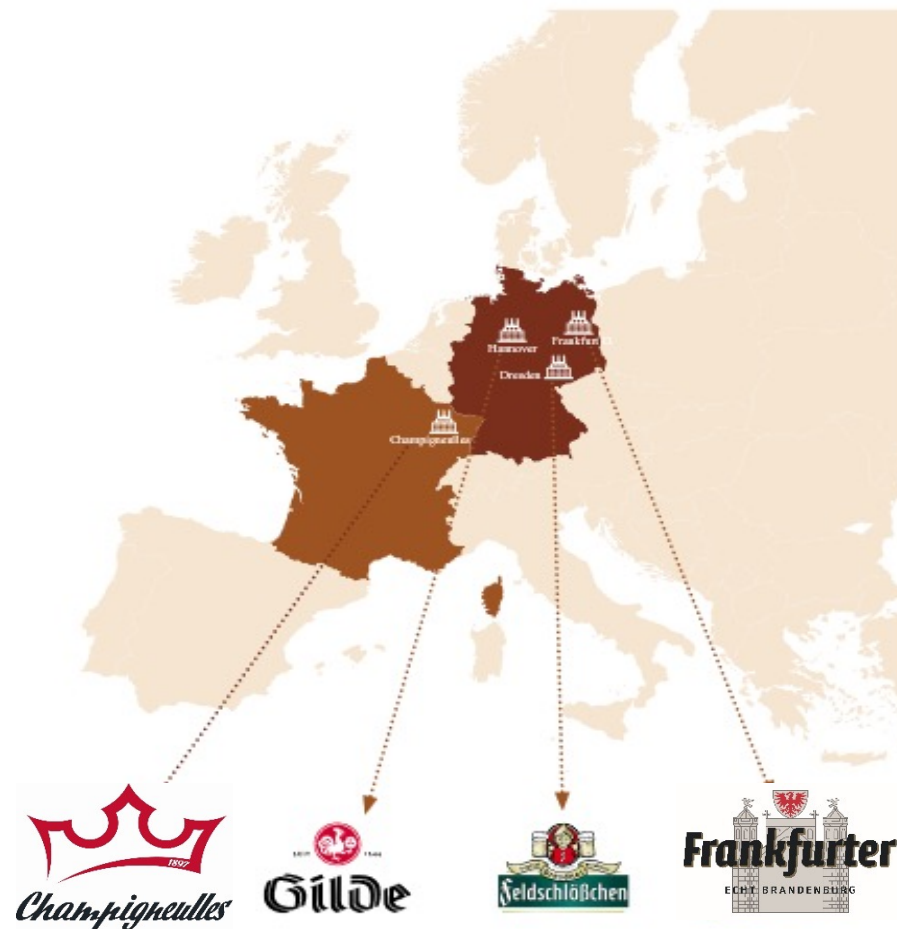
2006

2011

2015

- Brasserie Champigneulles rejoint le groupe TCB Beverage en 2006, qui ne possède alors qu'une seule autre Brasserie en Allemagne
- Depuis, le groupe a acheté 2 autres brasserie en Allemagne

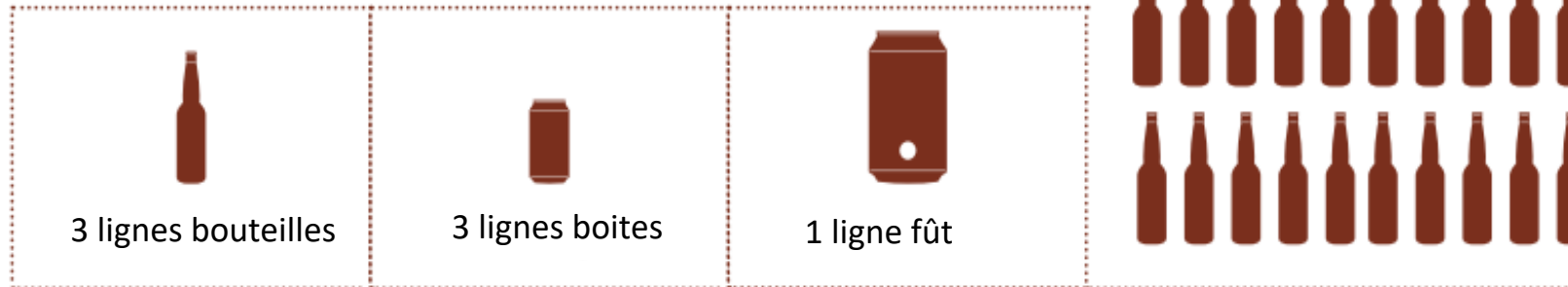
Sites de production TCB



Brasserie Champigneulle



CAPACITY: more than **4,000,000 hl**



3 lignes boîtes d'une capacité de 80 000 boîtes/h en format 33cl – 44cl et 50cl

1 ligne bouteilles 20 /25 cl et 50cl de capacité 50 000 b/h

1 ligne bouteilles 33/50cl/66cl de capacité 40 000 b/h

1 ligne bouteilles 1 litre verre et PET de capacité 20 000 b/h

1 ligne fûts 30L

Process



SALLE A BRASSER

1 Salle à brasser

capacité = 20 000 hls produits par jour

Organisation : 6 jours sur 7

Contrôles qualité à chaque étape du process de fabrication



FERMENTATION

Process entièrement supervisé avec :

19 Fermenteurs

capacité 10 000 hls ou 6 000 hls

4 fermenteurs

capacité 1 000 hls

Durée de process :

Entre 2 et 5 semaines selon la bière demandée

CIP automatisées

Organisation : 6 jours sur 7



FILTRATION

3 lignes de filtration complètement automatisées :

Un début de filtration net de 1 500 hls/h

Plus de 4 Mhls par an

Actuellement plus de 60 variétés de bières produites

Organisation :

7 jours / 7 dont nettoyages

Process Spécifiques :

BLENDING STATION

Mélange de matières premières pour réaliser des boissons softs ou mixed drinks



DESALCOOLISATION

Process entièrement automatisé pour désalcooliser la bière et réaliser des bières 0.0



Champigneulles

Continental Lager 5,5%



Bière blonde traditionnelle, issue d'une fermentation basse, parfaitement équilibrée apportant des notes florales et de fines saveurs de malt et de houblon.

L'amertume légère et ses fines bulles font de cette bière de couleur dorée un rafraîchissement bienvenu en toute saison

Robe: Jaune dorée, claire et limpide surmontée d'une mousse blanche et aérienne.

Nez: Note florale et amertume légère, saveurs fines de malt et de houblon

Saveur: Dominance des céréales. Arôme de malt et de houblon vert. Amertume légère et douce. Parfaitement équilibrée, pétillances soutenue

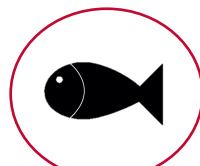
Idéal pour accompagner:



L'apéritif



Des crudités



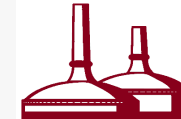
Du poisson



Des viandes
blanches



5,5% Alc



12,5° DP



16 EBU



8,5 EBC



- **Liste des Ingrédients** :Eau, **malt d'orge**, maïs, extrait de houblon,
- **Allergène : Gluten**
- **Formats :**
 - 18 x 50cl bouteille
 - 3 x 6 x 33cl bouteille
 - 6 x 4 x 33cl boîte
 - 24 x 50cl boîte



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Dimension palette
	3700435104164	Bouteilles 50cl Code 24366	0,2266€	1,2200€	12	5	60	1080	80x120
	3700435104171	Bouteilles 6x33cl Code 27283	0,8973€/Pack	4,6200€/Pack	12	6	72	216	80x120
	3700435104188	Boites 33cl	0,1496€	0,8600€	9	12	108	2592	80x120
	3700435101675	Boites 50cl Code 22243	0,2266€	1,1100€	9	8	72	1728	80x120
	3700435107691	Pack Boites 4x33cl	0,5984€	3,440€	12	12	108	2592	80x120

Champigneulles

Bière Type Abbaye 6,2%



Cette bière de fermentation haute est réalisée dans la tradition des bières d'Abbaye avec l'utilisation de malt spéciaux conférant un arôme malté appuyé et une rondeur soutenue. L'équilibre subtil entre douceur et amertume permet à cette bière de dégustation de dévoiler sa puissance aromatique par des notes épicées.

Sa robe cuivrée et sa mousse onctueuse s'apprécieront particulièrement dans un verre calice

Robe: Ambrée, brillante et surmontée d'un col de mousse blanc cassé

Nez: Notes épicées

Saveur: Subtilement amère, équilibre subtil entre douceur et amertume

Idéal pour accompagner:



De la
charcuterie



Du gibier



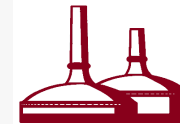
Des viandes en
sauce



Des desserts
caramélisés



6,2% Alc



14° DP



15 EBU



13 EBC



▪ **Liste des Ingrédients.** eau, malt d'orge, sirop de glucose, extrait de houblon

▪ **Allergène : Gluten**

▪ **Formats**

- 18 x 33cl bouteille
- 24 x 50cl boîte



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	3700435107257	Bouteille 33cl Code 27410	0,1688€	1,0900€	12	6	72	1296	80x120
	3700435101088	Boites 50 cl Code 22250 RU	0,2554€	1,2800€	9	8	72	1728	80x120

Champigneulles

Bière Blanche 4,9%



Son amertume fine laissera les arômes de coriandre et d'épices s'imposer pendant la dégustation. Ces saveurs sont combinées admirablement avec celles fruitées de zeste d'orange qui font de cette bière une bière rafraichissante.

Robe: Jaune pâle et trouble, mousse blanche et onctueuse

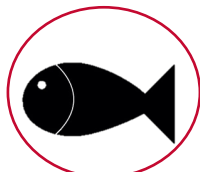
Nez: Notes d'agrumes et d'épices

Saveur: Saveur intense, aux notes fruitées et épicées, d'orange et de coriandre

Idéal pour accompagner:



Des crudités



Du poisson



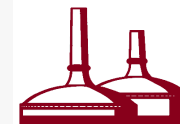
Des crustacés



Des fromages
doux



4,9% Alc



11,5° DP



19 EBU



8 EBC



Codes articles:



- **Liste des Ingrédients :** Eau, sucre, malt d'**orge**, stabilisant: gomme arabique (E414), arôme naturel, extrait de houblon, houblon.
- **Allergène: Gluten**
- **Formats**
 - 18 x 33cl bouteille
 - 18 x 50cl boîte



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	3700435106946	Bouteilles 33cl Code 27332	0,1332€	1,0234€	12	6	72	1296	80x120
	3700435105734	Boîtes 50 cl Code 22201 CN	0,2019€	1,1000€	12	9	108	1944	80x120

Champigneulles

Radler Framboise 2,5%



Bière fruitée et légèrement acidulée. La robe rose et l'intense odeur de framboise fraîche qui se dégage dès le service sont la carte d'identité de cette Radler.

Particulièrement douce et moelleuse, elle laisse une empreinte longue et agréable en bouche soulignée par une pétillance soutenue.

Robe: Rose pâle et brillante, surmontée d'une mousse légèrement rosée

Nez: Parfum Framboise intense

Saveur: Dominance à saveur framboise. Amertume légère et douce, équilibre entre les saveurs acides et sucrées.

Idéal pour accompagner:



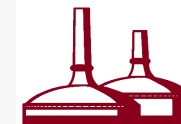
L'apéritif



Des desserts
aux chocolat



2,5% Alc



10,8° DP



11 EBU



7 EBC



▪ **Liste des Ingrédients :** Eau, malt d'**orge**, extrait de houblon, houblon, sucre, concentré de jus de citron, colorant de carotte, arôme naturel, concentré de jus de framboise, antioxydant : acide ascorbique (E300).
Teneur en fruit : 3%(2,9% citron, 0,1% framboise)

▪ **Allergène : Gluten**

▪ **Format**

- 18 x 50cl boîte



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	37004351019 58	Boîtes 50 cl Code 22210 CN	0,0515€	0,9600€	12	9	108	1944	80x120

Champigneulles

Radler Orange Sanguine 2,5%



Cette Radler se caractérise par l'harmonie entre l'amertume et le moelleux qui se manifeste en bouche. La note acidulée en fin de dégustation complète les saveurs d'agrumes et d'orange sanguine qui se dégage à l'odeur.

A déguster bien fraîche pour profiter au maximum de l'effet désaltérant

Robe: Rose orangé mousse de fines bulles, légèrement trouble

Odeur: Nez au parfum d'agrumes et céréales.

Saveur: Dominance d'agrumes. Amertume légère et douce, équilibre entre les saveurs acides et sucrées.

Idéal pour accompagner:



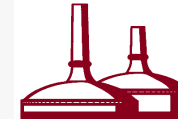
L'apéritif



Des grillades



2,5% Alc



10,6° DP



11 EBU



7 EBC



- **Liste des Ingrédients :** Eau, malt d'**orge**, extrait de houblon, houblon, acidifiant : acide citrique, sucre, concentré de jus de citron, extrait de citron, concentré de jus de baies de sureau, antioxydant : acide ascorbique, concentré de jus d'orange sanguine, arôme naturel d'agrumes, stabilisant : E410.

- **Allergène : Gluten**

- **Format**

- 18 x 50cl boîte



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	370043510196 5	Boîtes 50cl 22230 CN	0,0515€	0,9600€	12	9	108	1944	80x120

Champigneulles

Bière 0,0%



Cette bière blonde avec 0.0% d'alcool surprend par sa saveur équilibrée et dominée par les céréales. Avec un nez fruité mais laissant s'exprimer le malt et les houblons frais, cette 0,0 est vraiment rafraichissante vous permettant de partager des moments conviviaux sans modération

Robe: Jaune brillante, mousse blanche

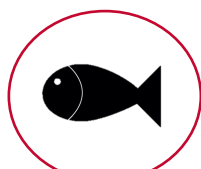
Nez: Parfum de céréales et de fruits

Saveur: Fraîche et équilibrée aux notes légères, fruitées et céréales maltées.

Idéal pour accompagner:



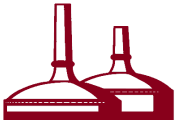
Des viandes
blanches



Du poisson



Des pâtisseries

			
50,0% Alc	5,5° DP	18 EBU	8 EBC



▪ **Liste des Ingrédients :** Eau, **malt d'orge**, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, extrait de houblon

▪ **Allergène : Gluten**

▪ **Format**

- 18 x 33cl bouteille



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	3700435107219	Bouteilles 33cl Code 27401	0,0018€	0,9800€	12	6	72	1296	80x120

Champigneulle

Abbaye - 6,2%



Cette bière de fermentation haute est réalisée dans la tradition des bières d'Abbaye avec l'utilisation de malt spéciaux conférant un arôme malté appuyé et une rondeur soutenue. L'équilibre subtil entre douceur et amertume permet à cette bière de dégustation de dévoiler sa puissance aromatique par des notes épicées.

Sa robe cuivrée et sa mousse onctueuse s'apprécieront particulièrement dans un verre calice.

Robe : Ambrée, brillante et surmontée d'un col de mousse blanc cassé

Nez : Notes épicées

Saveur : Subtilement amère, équilibre subtil entre douceur et amertume

Idéal pour accompagner :



De la
charcuterie



Du gibier



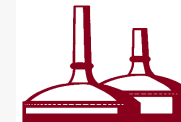
Des viandes en
sauce



Des desserts
caramélisés



6,2% Alc



14° DP



15 EBU



13 EBC



▪ **Liste des Ingrédients.** eau, malt d'orge, sirop de glucose, extrait de houblon

▪ **Allergène : Gluten**

▪ **Formats**

- 6 x 75 cl bouteille



	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	3700435101767	Bouteille 75cl Code 20193	0,3832€	1,9300€	21	5	105	630	80X120

Champigneulles

Blonde 21 - 7,2%



Cette bière de dégustation de fermentation haute est brassée à partir d'eau de source et de matières premières choisies méticuleusement pour leurs qualités supérieures. Cette bière de garde est conservée 21 jours en cuve afin de lui apporter toute sa typicité.

A déguster bien fraîche pour profiter au maximum de l'effet désaltérant.

Robe : Jaune dorée, mousse blanche, onctueuse.

Odeur : Notes maltées intenses et de fruits jaunes.

Saveur : Bière moelleuse, arômes affinés en garde, notes biscuitées et épicées

Idéal pour accompagner :



L'apéritif



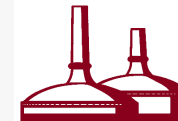
Viande rouge



Plateau de
fromage



7,2% Alc.



16,3° DP



30 EBU



7 EBC



F.FERRO



- **Liste des Ingrédients.** eau, malt d'orge, blé, extrait de houblon, houblon
- **Allergène : Gluten**
- **Formats**
 - 6 x 75 cl bouteille

	Gencod	Format	Droits d'accises	Prix HT Droits inclus	Nombre de colis par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de colis par palette	Nombre d'UVC par palette	Type de palette
	3700435101736	Bouteille 75cl Code 20192	0,4450€	1,9700€	21	5	105	630	80X120