



Le 1 février 2021.

Extension exceptionnelle DLUO

La Brasserie Haacht est très à cheval en ce qui concerne la qualité de ses produits. La DLUO de ses bières en fût est basée sur des paramètres de qualité (physicochimique et microbiologique) et sensoriels (gout, arôme, mousse).

Afin de toujours présenter de la bière fraîchement brassée et sur base des caractéristiques sensorielles principalement, nous avons limité la DLUO de nos bières en fût à 6 mois (seulement).

Néanmoins nous pouvons vous confirmer, que la qualité physicochimique et microbiologique de nos bières Brasserie Haacht et Coq Hardi peuvent être garantie durant une période de 6 mois supplémentaires, et ne comporte donc aucun danger pour la santé du consommateur.

Kathy Vandemaele

Quality Manager
Brasserie Haacht
Belgique