



# FADA

BIÈRE DE PROVENCE

PAR

## BRASSERIE DU CASTELLET

BRASSEUR ARTISANAL



**BRASSERIE DU CASTELLET**

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieeducastellet.com



## BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

### ARTISANALE & PROVENÇALE

Installée **au cœur de la Provence**, dans le Var, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom est une **brasserie artisanale** car la production est < 200 000 HL de bières par an.

**Jeune structure**, elle s'installe le 1<sup>er</sup> septembre 2017 dans le parc d'activités du plateau de Signes, tout près du circuit du Castellet ; **ses premiers brassins datent d'août 2018**.

Elle **conçoit, fabrique et conditionne** l'intégralité de ses bières dans ses locaux et cultive son **identité provençale** avec ses bières FADA aux recettes originales :

- ❖ **FADA Blonde**
- ❖ **FADA Blanche**
- ❖ **FADA Sunny India Pale Ale**
- ❖ **FADA Triple**
- ❖ **FADA Abricot**
- ❖ **FADA Winter Ale (Brassin éphémère)**

### RAISONNÉE & RESPONSABLE

**Privilégiant une agriculture raisonnée**, les matières premières utilisées sont sélectionnées avec soin, issues du terroir local ou français pour une partie :

- ❖ **Céréales** (orge et blé) **françaises**
- ❖ **Epeautre du Vaucluse** broyé par un moulin des Bouches-du-Rhône
- ❖ **Coriandre & écorces d'orange** fournies par un herboriste **aubagnais**
- ❖ **Miel** de toutes fleurs de **Provence**
- ❖ **Romarin** des **Alpes-de-Haute-Provence**

La Brasserie du Castellet se positionne autant que possible dans une **démarche éco-responsable**.

Equipée d'une **STEP**, station dépuración des eaux usées pour la **maîtrise de ses rejets**.

Les déchets liés à l'activité de la Brasserie (verre, bois, carton) subissent un **tri sélectif rigoureux**.

La **drêche** (résidu de l'orge après soutirage du moût) est utilisée par un agriculteur local pour nourrir ses bêtes.



**FADA**  
GAMME 2023

FADA BLONDE 5,5%



FADA TRIPLE 8%



FADA BLANCHE 5%



FADA ABRICOT 4,8%



FADA SUNNY IPA 5%



FADA WINTER ALE 6,6%



## BRASSERIE DU CASTELLET

### FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

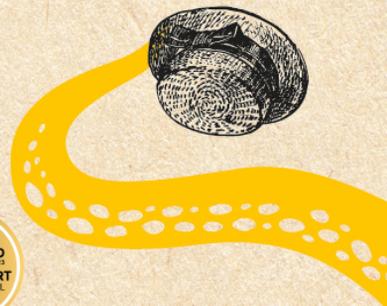
www.brasserieeducastellet.com



SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT...

## FADA BLONDE

ALC / VOL : 5,5 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]  
[Tête type A- plate]

30L. [fût]  
[Tête type A- plate]



BRASSÉE AVEC UN MÉLANGE D'ÉPAUTRE PROVENÇAL ET DE MALT D'ORGE, FADA BLONDE EXPRIME PLEINEMENT LE COEUR AROMATIQUE FRAIS ET FLORAL DU HOUBLON MISTRAL. SES NOTES S'ÉQUILIBRENT PARFAITEMENT AUTOUR D'UNE AMERTUME FINE ET LÉGÈRE

### [ADN]

**Type de bière : Blonde Premium**

**Robe : Dorée surmontée d'une belle mousse blanche**

**Nez : Malt, légèrement herbacé grâce au houblon mistral**

**Goût : Légère amertume, saveurs fraîches de malt.**

**Type de fermentation : Fermentation basse** (bière désaltérante)

**Malts : Malt d'orge**

**Houblons : Mistral & Columbus**

**Ingrédient local : farine de petit épeautre provençal** (Vaucluse)

**IBU : 20**

**EBC : 12**

**Alc./vol. : 5,5%**

**Origine : Provence**

**DLUO : 24 mois [bouteille] – 9 mois [fût]**



**Accords : Tapenade, anchoïade, fruits de mer, fougasse aux olives, fromages à pâte pressée ou fromage de chèvre**

### [DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS   | GENCOD        | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC / COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|--------------------|---------------|---------|---------|----------------|---------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (BOUTEILLE) | 3760283010017 | EUROPE  | 24 MOIS | 12             | 19                        | 6                  | 114                | 1368            | 786 KG        | 1M63            |
| 20L. (FÛT)         | 3760283010192 | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                         | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |
| 30L. (FÛT)         | 3760283010437 | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                         | 3                  | -                  | 18              | 756 KG        | 1M 75           |

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieducastellet.com



## LA BLANCHE 100% PLAISIR FADA BLANCHE

ALC / VOL : 5 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]  
[Tête type A- plate]



TOUTES LES SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE DÈS LA PREMIÈRE GORGÉE DE CETTE BIÈRE BLANCHE ARTISANALE AUX NOTES LÉGÈRES ET FRAÎCHES D'ORANGE, CORIANDRE ET ROMARIN.

ÉLUE MEILLEURE BIÈRE BLANCHE DE FRANCE ET RÉVÉLATION 2020 LORS DU CONCOURS FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2020.

### [ADN]

**Type de bière :** Blanche

**Robe :** Jaune pâle légèrement troublée (non filtrée)

**Nez :** Fruité, banane

**Goût :** Saveurs d'agrumes (écorces d'orange), légère note de romarin en arrière bouche

**Type de fermentation :** Fermentation haute

**Malts :** Malt d'orge et Malt de blé

**Houblons :** Columbus

**Ingrédient local :** romarin de Provence

**Autres Ingrédients :** Coriandre, écorces d'orange

**IBU :** 8

**EBC :** 8

**Alc./vol. :** 5%

**Origine :** Provence

**DLUO :** 24 mois [bouteille] – 9 mois [fût]



**Accords :** Rillettes de sardines, sablé parmesan/olives, crustacés, poissons blancs, tarte tatin pommes

### [DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS  | GENCOD        | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC/ COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|-------------------|---------------|---------|---------|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (BOUEILLE) | 3760283010024 | EUROPE  | 24 MOIS | 12             | 19                       | 6                  | 114                | 1368            | 786 KG        | 1M63            |
| 20L. (FÛT)        | 3760283010208 | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                        | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieducastellet.com



SEA, SUN AND BEER...  
**FADA SUNNY IPA**

ALC / VOL : 5 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]  
[Tête type A- plate]



LA FADA SUNNY INDIA PALE ALE, À LA ROBE BLONDE ORANGÉE LÉGÈREMENT TROUBLE, EST UNE BIÈRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE AVEC SON LÉGER GOÛT DE FRUITS TROPICAUX ET SON AMERTUME FINE ET AGRÉABLE.

MÉDAILLÉE DE BRONZE DE SA CATÉGORIE LORS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS EN 2020.

[ADN]

**Type de bière : India Pale Ale**

**Robe : Blonde orangée légèrement troublée (non filtrée), mousse crémeuse**

**Nez : Fruits exotiques (passion) et pointe de pêche abricot**

**Goût : Saveurs fraîches de fruits tropicaux, amertume finale longue et douce**

**Type de fermentation : Fermentation haute (bière désaltérante)**

**Malts : Malt d'orge**

**Houblons : Columbus, Simcoe & Elixir**

**IBU : 35**

**EBC : 12**

**Alc./vol. : 5%**

**Origine : Provence**

**DLUO : 18 mois [bouteille] – 9 mois [fût]**



**Accords : Tartare saumon-avocat, bouillabaisse, plats épicés.**

[DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS  | GENCOD        | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC /COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|-------------------|---------------|---------|---------|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (BOUEILLE) | 3760283010314 | EUROPE  | 18 MOIS | 12             | 19                       | 6                  | 114                | 1368            | 786 KG        | 1M63            |
| 20L. (FÛT)        | 3760283010383 | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                        | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieducastellet.com



GOURMANDE ET PUISSANTE À LA FOIS

## FADA TRIPLE

ALC / VOL : 8 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]  
[Tête type A- plate]



BRASSÉE AVEC DES LEVURES DE FERMENTATION HAUTE, FADA TRIPLE EST UNE BIÈRE À LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ÉLEVÉE, RASSEMBLANT TROIS CÉRÉALES. FLATTÉE D'UNE POINTE DE MIEL, CETTE BIÈRE DE CARACTÈRE EST À LA FOIS GOURMANDE ET PUISSANTE.

### [ADN]

**Type de bière :** Triple

**Robe :** Ambrée légèrement troublee et surmontée d'un col de mousse dense

**Nez :** Malt, levures et caramel

**Goût :** Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales

**Type de fermentation :** Fermentation haute

**Malts :** 3 Malts différents (orge, blé et épeautre)

**Houblon :** Colombus

**Ingrédient local :** Farine de petit épeautre provençal (Vaucluse) et miel

**IBU :** 18

**EBC :** 22

**Alc./vol. :** 8 %

**Origine :** Provence

**DLUO :** 24 mois [bouteille] - 9 mois [fût]



**Accords :** saucissons, charcuteries, terrines de gibier, viandes en sauce, volailles, légumes provençaux cuits, desserts caramel, pains d'épices, crèmes brûlées

### [DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS  | GENCOD        | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC /COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|-------------------|---------------|---------|---------|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (BOUEILLE) | 3760283010512 | EUROPE  | 24 MOIS | 12             | 19                       | 6                  | 114                | 1368            | 786 KG        | 1M63            |
| 20L. (FÛT)        | 3760283010000 | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                        | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |

BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieeducastellet.com



DOUCE ET FRUITÉE  
**FADA ABRICOT**

ALC / VOL : 4,8 %



33cl. [bouteille]

20L. [fût]  
[Tête type A- plate]



LA FADA ABRICOT EST UNE BIÈRE BLONDE NON FILTRÉE, LÉGÈRE ET RAFRAÎCHISSANTE. BRASSÉE AVEC DES MALTS D'ORGE, DE BLÉ ET DU HOUBLON, ELLE EST DÉLICATEMENT ARÔMATISÉE À L'ABRICOT. DE CETTE ALLIANCE ÉMANENT DES SAVEURS DOUCES ET FRUITÉES, PARFAITE POUR L'ÉTÉ.

[ADN]

**Type de bière : Blonde**

**Robe : Blonde claire légèrement troublée (non filtrée)**

**Nez : Fruitée (fruits à noyaux)**

**Goût : Saveurs fraîches d'abricot et douceur en bouche**

**Type de fermentation : Fermentation haute**

**Malts : Malt d'orge et de blé**

**Houblon : Colombus**

**IBU : 6**

**IBU : 8**

**Alc./vol. : 4,8%**

**Origine : Provence**

**DLUO : 18 mois [bouteille] – 9 mois [fût]**



**Accords : cubes de comté ou mimolette en apéritif, toasts au tarama, guacamole avec des tacos, poissons blancs grillés, grillades de viandes blanches, légumes, sandwiches et salade de fruits.**

[DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS   | GENCODE       | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC /COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|--------------------|---------------|---------|---------|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (BOUTEILLE) | 3760283011107 | EUROPE  | 18 MOIS | 12             | 19                       | 6                  | 114                | 1368            | 786 KG        | 1M63            |
| 20L. (FÛT)         |               | EUROPE  | 9 MOIS  | -              | 6                        | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |

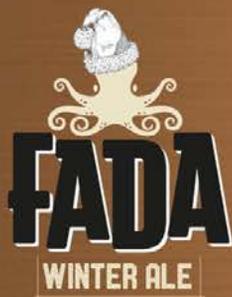
BRASSERIE DU CASTELLET

FADA, BIÈRES ARTISANALES DE PROVENCE

La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 83870 Signes

contact@brasserieeducastellet.com - 04.94.02.38.29

www.brasserieeducastellet.com



TRADITION : FORCE & RONDEUR

## FADA WINTER ALE

'BRASSIN ÉPHÉMÈRE'

ALC / VOL : 6,6 %

FADA WINTER ALE, À LA ROBE AMBRÉE LÉGÈREMENT TROUBLE, EST UNE BIÈRE D'HIVER TRADITIONNELLE AUX NOTES D'ÉPICES ET DE CAMEL. UNE ALLIANCE DE SAVEURS DOUCES ET SUCRÉES, IDÉALE EN SAISON HIVERNALE.

### [ADN]

**Type de bière :** Bière d'hiver

**Robe :** Ambrée légèrement troublee et surmontée d'un col de mousse dense

**Nez :** Levures, épices et caramel

**Goût :** Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles d'épices, caramel et céréales

**Type de fermentation :** Fermentation haute

**Malts :** 3 Malts d'orge

**Houblon :** Columbus

**Ingrédients :** Ecorces d'orange, cannelle et badiane

**IBU :** 11

**EBC :** 27

**Alc./vol. :** 6,6 %

**Origine :** Provence

**DLUO :** 9 mois [fût]



**Accords :** fruits de mer (huîtres, coquillages et crustacés), gibier ou viande cuisinée, foie gras, desserts à base de chocolat.



20L. [fût]

[Tête type A- plate]

### [DONNÉES TECHNIQUES]

| CONDITIONNEMENTS | GENCOD | PALETTE | DLUO   | NB UVC /CARTON | NB CARTON ou UVC /COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTON /PALETTE | NB UVC /PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|------------------|--------|---------|--------|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| 20L. (FÛT)       |        | EUROPE  | 9 MOIS | -              | 6                        | 4                  | -                  | 24              | 752 KG        | 1M75            |

### FICHE PRODUIT LIMONADE



| PSCHITT   |   |
|---|---|
| pH  | 2,7   |
| °Brix   | 8,7   |
| CO <sub>2</sub> (bouteilles)                        | 7,5 g /L  |
| CO <sub>2</sub> (fûts)                              | 5,5 g/L   |
| Ingrédients   | Eau Gazéifiée   |
|   | Sucre   |
|   | Arôme naturel de citron citron vert avec autres arômes naturels |
|   | Acidifiant : acide citrique                                     |
| Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100 ml | Energie : 153 Kj (36 kcal)                                      |
|   | Graisses : 0 g (dont acides gras saturés : 0 g)                 |
|   | Glucides : 9 g (dont sucres 9 g)                                |
|   | Protéines : 0 g   |
|   | Sel : 0,01 g  |

### DONNEES TECHNIQUES

| CONDITIONNEMENT    | PALETTE | DLUO    | NB UVC /CARTON | NB CARTONS /COUCHE | NB COUCHE /PALETTE | NB CARTONS / PALETTE | NB UVC / PALETTE | POIDS PALETTE | HAUTEUR PALETTE |
|--------------------|---------|---------|----------------|--------------------|--------------------|----------------------|------------------|---------------|-----------------|
| 33 CL. (Bouteille) | EUROPE  | 24 mois | 24             | 9                  | 6                  | 54                   | 1296             | 738           | 1M63            |
| 30L. (fût)         | EUROPE  | 12 mois | -              | 6                  | 3                  | -                    | 18               | 756           | 1M75            |



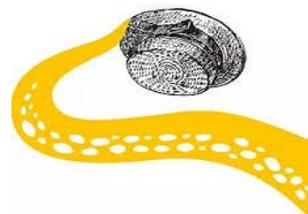
## CONTACTS ET INFORMATIONS

### SERVICES ADMINISTRATIFS

**SAS Brasserie du Castellet**

**La queue de Sartan, 870 avenue de Madrid  
83870 Signes**

**04.94.02.38.29 / [contact@brasserieeducastellet.com](mailto:contact@brasserieeducastellet.com)**



### SERVICES COMMERCIAL & MARKETING

**Bertrand TAILLADE,**

*Directeur commercial CHD*

**07.78.19.66.52 / [b.taillade@brasserieeducastellet.com](mailto:b.taillade@brasserieeducastellet.com)**

**Vanessa CESARI,**

*Responsable marketing et développement commercial*

**07.76.06.09.26 / [v.cesari@brasserieeducastellet.com](mailto:v.cesari@brasserieeducastellet.com)**



### DIRECTION

**Jérôme MELEUX,**

*Directeur technique.*

**06.11.31.23.02 / [j.meleux@brasserieeducastellet.com](mailto:j.meleux@brasserieeducastellet.com)**

