



Délice de Bourgogne

à la Truffe française (5%) | 500g



Délice de Bourgogne 500g affiné	à la truffe
Code article <i>Article code</i>	1526
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263091001647
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache pasteurisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	40%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	52%
Colisage <i>Products per case</i>	3
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	65 x 140
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	64 x 502 x 169
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	500
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	532
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1730
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	20
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	6
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	120

Le Délice de Bourgogne Truffe est fabriqué avec du lait enrichi en crème fraîche. Le positionnement de notre fromage étant haut-de-gamme, nous avons choisi une aromatisation du même niveau avec de la truffe française (Tuber Melanosporum, Tuber Brumale) à hauteur de 5%. Un délice pour les papilles.

The Délice de Bourgogne Truffle is produced with milk enriched with fresh cream. Given that this cheese is a top-of-the-range cheese, so we chose an aromatization of the same level with French Truffle (Tuber Melanosporum, Tuber Brumale) at 5%. A delight for the taste buds.

Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

