ÉPOISSES AOP

Affiné au Marc de Bourgogne – 1kg

	Cloche
Code article	1277
Gencod produit	3263093001195
DLUO	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	24%
Matière grasse/matière sèche	50%
Colisage	2
Dimension du produit emballé	Ø 195mm
Dimension du colis	66 x 450 x 236
Poids net du produit	1000
Poids brut du produit	1071
Poids brut du colis	2322
Nombre de couches par palette	15
Nombre de colis par couche	7
Nombre de colis par palette	105

Cloche

Ce fromage est fabriqué dans le plus pur respect de la tradition fromagère bourguignonne. Il s'agit d'une pâte molle à caractère lactique bénéficiant de l'appellation d'origine protégée. L'affinage dure environ 6 semaines. La croûte orangée est obtenue par lavage avec de l'eau salée additionnée de Marc de Bourgogne. La saveur de l'Epoisses nous rappelle les arômes puissants de certains grands crus bourguignons.

Fromagerie LINCET
15, rue de la Quennevelle 89100 Saligny France
Tél +33 3 86 97 83 97 - www.fromagerie-lincet.com - fromagerie@lincet.com