



Bourgogne
Champagne

Brillat Savarin

200 g

Nouvelles aromatisations

>> ZOOM

Lincet : deux nouveaux arômes pour le brillat-savarin



La fromagerie Lincet a lancé, à l'occasion du Sial qui s'est tenu à Paris en octobre, deux nouvelles aromatisations pour son brillat-savarin frais. L'une au poivron et l'autre nommée « Saveurs du Sud » (photo), qui mélange tomate, piment, poivron et persil. « Nous proposons essentiellement du brillat-savarin aux notes sucrées, avec ces produits nous répondons à une tendance qui tend vers le salé », explique Arnaud Gauthier, le directeur commercial. Ces deux déclinaisons seront disponible dès le début d'année 2015, en GMS et dans le réseau traditionnel des détaillants. ■

BRILLAT SAVARIN 200g Lincet

	Poivron	Saveurs du sud
Code article - article code	1525	1524
Gencod produit - product bar code	3263091002071	3263091002064
DLUO – Best before date (days)	25 jours	25 jours
Type de lait - Milk type	Vache	Vache
Matière grasse/poids total - Fat content / Total weight	33%	33%
Matière grasse/matière sèche - Fat content / Dry matter	72%	72%
Colisage - Products per case	4	4
Dimension du produit emballé - Dimension of wrapped product (mm)	60 x 95 x 95	60 x 95 x 95
Dimension du colis - Dimension of case (mm)	502 x 169 x 64	502 x 169 x 64
Poids net du produit - Net weight of product (g)	200	200
Poids brut du produit - Gross weight of product (g)	222	222
Poids brut du colis - Gross weight of case (g)	1023	1023
Nombre de couches par palette - Layers per pallet	20	20
Nombre de colis par couche - Cases per layer	8	8
Nombre de colis par palette - Cases per pallet	160	160



Poivron/Red peper



Saveurs du Sud/Southern savours

Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation



Brillat Savarin takes its name from a famous 18th century gastronome and is without doubt the most refined of all our French cheeses. It is produced with milk enriched with fresh cream.

Le Brillat Savarin porte le nom d'un illustre gastronome du XVIII^e siècle. C'est sans doute le plus raffiné des fromages français. Nous le fabriquons selon la tradition, avec du lait enrichi en crème fraîche.