



# Brillat Savarin

## Nature | 500g

BRILLAT SAVARIN 500g Nature Lincet	Frais	Affiné
Code article <i>Article code</i>	8	49
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263091000060	3263091000367
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache Pasteurisé	Vache pasteurisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	33%	40%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	72%	75%
Colisage <i>Products per case</i>	3	3
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	60x165x165	140 x 65
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	64 x 502 x 169	502 x 169 x 64
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	500	500
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	528	533
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1719	1731
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	20	20
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	8	6
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	160	120

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

*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.*



Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

