



Brillat Savarin

Affiné | 200g



BRILLAT SAVARIN 200g Lincet	Fond bois
Code article <i>Article code</i>	83
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263091000343
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>	38%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	72%
Colisage <i>Products per case</i>	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	60 x 87
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	72 x 265 x 179
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	200
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	213
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1356
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	15
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	14 x 14 + 4
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	200

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. Cette référence est présentée dans une boîte en bois

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. The presentation is in a wooden box.

Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

