



# Brillat Savarin

200g

Nature



BRILLAT SAVARIN 200g Lincet	Nature
Code article - article code	1242
Gencod produit - product bar code	3263091001432
DLUO – Best before date (days)	25 jours
Type de lait - Milk type	Vache
Matière grasse/poids total – Fat / Total weight	33%
Matière grasse/matière sèche – Fat / Dry	72%
Colisage - Products per case	4
Dimension du produit emballé-Wrapped product (mm)	95 x 95 x 60
Dimension du colis-Dimension of case (mm)	502 x 169 x 64
Poids net du produit-Net weight of product (g)	200
Poids brut du produit-Gross weight of product (g)	222
Poids brut du colis - Gross weight of case (g)	1023
Nombre de couches/palette – Layers / pallet	20
Nombre de colis/couche – Cases / layer	8
Nombre de colis/palette – Cases / pallet	160

Le Brillat Savarin porte le nom d'un illustre gastronome du XVIII<sup>e</sup> 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 18<sup>th</sup> 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

