



# Chaource A.O.P

## 250g

CHAOURCE 250g Lincet	Traditionnel	Boite	Fond bois
Code article <i>Article code</i>	4	5	913
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263091000084	3263091000046	3263091001289
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache	Vache	Vache pasteurisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	22%	22%	22%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	50%	50%	50%
Colisage <i>Products per case</i>	6	6	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	65 x 80	79,5x85,5x69,5	70 x 87
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	72 x 265 x 179	72 x 265 x 179	72 x 265 x 179
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	250	250	250
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	254	263	264
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1626	1683	1663
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	14 x 14 + 4	14 x 14 + 4	14 x 14 + 4
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	14	14	14
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	200	200	200

La fabrication du CHAOURCE est de type lactique. Sa pâte est onctueuse et le goût légèrement fruité. Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, il est affiné en cave durant 14 jours minimum dans sa région d'origine en Bourgogne et Champagne. Le CHAOURCE bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée.

*The manufacture of CHAOURCE is of the lactic type. A soft cheese with a white rind, it has a slightly fruity taste and a melt in the mouth smooth texture. It is matured in a cellar for at least 14 days in its home AOP region of Burgundy and Champagne. CHAOURCE has been certified PDO (Protected Designation of origin), it allows a protection in Europe.*



Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

