



Chaource A.O.P

250g | Hugerot

CHAOURCE HUGEROT 250	Thermisé emballé	Cru nu	Cru Emballé
Code article <i>Article code</i>	917	918	1302
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263094000050	3263094000043	3263094000111
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache	Vache	Vache
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	65 x 80	65 x 80
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	72 x 265 x 179	70 x 290 x 195	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	251	254
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1601	1739	1602
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	14 x 14 + 4	10	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	140	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

