



Chaource A.O.P

250g

CHAOURCE 500g Lincet	Emballé	Nu
Code article <i>Article code</i>	2	27
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263091000039	3263091000275
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache thermisé	Vache thermisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	22%	22%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	50%	50%
Colisage <i>Products per case</i>	6	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	65 x 100	65 x 100
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	79 x 342 x 224	90 x 390 x 285
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	500	500
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	506	501
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	3171	3430
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	10	10
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	9	8
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	90	80

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

