



Chaource A.O.P

500g | Hugerot

CHAOURCE 500g Hugerot	Thermisé emballé	Cru nu	Cru emballé
Code article <i>Article code</i>	915	916	1301
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263094000036	3263094000029	3263094000104
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>	4	6	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	65 x 100	65 x 100	65 x 100
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	85 x 220 x 220	90 x 390 x 235	79 x 342 x 224
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	500	500	500
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	506	501	506
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	2139	3432	3170
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	11	10	9
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	10 x 14 + 10	8	10
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	150	80	90

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

