



# Fromages de chèvre

Fermier | 120g - 160g - 180g

Fromages de chèvre Lincet sous coque	Vézelay	Crottin du Morvan	Galet de Bourgogne
Code article <i>Article code</i>	056	064	058
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3594620000221	3594620000238	3594620000245
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache Cru	Vache Cru	Vache Cru
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	23%	22%	22%
Matière grasse/matière sèche <i>Fat content / Dry matter</i>	45%	50%	50%
Colisage <i>Products per case</i>	6	6	6
Dimension du produit emballé <i>Dimension of wrapped product (mm)</i>	54 x 93 x 99	54 x 93 x 99	54 x 93 x 99
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	48 x 353 x 237	48 x 353 x 237	48 x 353 x 237
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	120	160	180
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	135	175	195
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	921	1160	1280
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	10	10	10
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	9	9	9
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	90	90	90

Ces trois produits sont des fromages de chèvre au lait cru, issus d'une production fermière. Le GALET DE BOURGOGNE est légèrement affiné après avoir été recouvert de cendre. Le VEZELAY est fabriqué dans le respect des traditions et selon un cahier des charges élaboré par les producteurs fermiers de l'Yonne. Sa forme de dôme et sa couleur légèrement dorée permettent de l'identifier facilement. Une autre de ses caractéristiques est de présenter quelques tâches bleues à certaines périodes de l'année.

*These three products are traditional farm produced raw goat's cheeses. After coating with ash GALET DE BOURGOGNE is slightly matured. VEZELAY is made in accordance with tradition and strict specifications drawn up by the local cheese makers in the Yonne region. It is easily identified by its dome shape and slightly golden color. Another characteristic is that it is normal for it have blue marks at certain periods of the year.*



Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

