



# Epoisses A.O.P

## Affiné au Marc de Bourgogne | 250g

EPOISSES 250g Lincet	Cave	Fond bois
Code article <i>Article code</i>	28	23
Gencod produit <i>Product bar code</i>	3263093000402	3263093000501
DLUO <i>Best before date (days)</i>	25 jours	25 jours
Type de lait <i>Milk type</i>	Vache pasteurisé	Vache pasteurisé
Matière grasse/poids total <i>Fat content / Total weight</i>	24%	24%
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>	116 x 50	45 x 110
Dimension du colis <i>Dimension of case (mm)</i>	61 x 353 x 237	61 x 353 x 237
Poids net du produit <i>Net weight of product (g)</i>	250	250
Poids brut du produit <i>Gross weight of product (g)</i>	266	277
Poids brut du colis <i>Gross weight of case (g)</i>	1710	1772
Nombre de couches par palette <i>Layers per pallet</i>	20	20
Nombre de colis par couche <i>Cases per layer</i>	9	9
Nombre de colis par palette <i>Cases per pallet</i>	180	180

Ce fromage est fabriqué dans le plus pur respect de la tradition fromagère bourguignonne. Il s'agit d'une pâte molle à caractère lactique bénéficiant de l'appellation d'origine protégée. L'affinage dure environ 6 semaines. La croûte orange est obtenue par frottage avec de l'eau salée additionnée de Marc de Bourgogne. La saveur de l'Epoisses nous rappelle les arômes puissants de certains grands crus bourguignons.

*This cheese is manufactured according to the Burgundy traditional methods. It is a lactic type soft cheese which is matured for around six weeks. The orange rind is formed by rubbing with brine and Marc de Bourgogne (local Marc brandy). The distinctive flavor of Epoisses is reminiscent of the heady aromas of certain famous Burgundy vintage wines.*



Saveur, nature, tradition, ensemble pour une meilleure alimentation

