



BRILLAT-SAVARIN IGP



Affiné - 200g

	Fond bois	Papier
Code article	83	6
Gencod produit	3263091000343	3263091001395
DLUO	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	38%	38%
Matière grasse/matière sèche	72%	72%
Colisage	6	6
Dimension du produit emballé	60 x 87	40 x 85
Dimension du colis	72 x 265 x 179	55 x 270 x 180
Poids net du produit	200	200
Poids brut du produit	213	203
Poids brut du colis	1356	1287
Nombre de couches par palette	15	15
Nombre de colis par couche	14 x 14 +4	14
Nombre de colis par palette	200	210



Fond bois



Papier

Le Brillat-Savarin porte le nom d'un illustre gastronome du XVIII^e siècle. Il obtient l'IGP en janvier 2017. C'est sans doute le plus raffiné des fromages français. Nous le fabriquons selon la tradition, avec du lait enrichi en crème fraîche. Dans cette version, le fromage est affiné.