

## Hugerot

### 250g

	Thermisé emballé	Cru nu	Cru emballé
Code article	917	918	1302
Gencod produit	3263094000050	3263094000043	3263094000111
DLUO	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - thermisé	Vache - cru	Vache - cru
Matière grasse/poids total	22%	22%	22%
Matière grasse/matière sèche	50%	50%	50%
Colisage	6	6	6
Dimension du produit emballé	65 x 80	65 x 80	65 x 80
Dimension du colis	72 x 265 x 179	70 x 290 x 195	72 x 265 x 179
Poids net du produit	250	250	250
Poids brut du produit	254	251	254
Poids brut du colis	1601	1739	1602
Nombre de couches par palette	14 x 14 +4	10	14 x 14 +4
Nombre de colis par couche	14	14	14
Nombre de colis par palette	200	140	200



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.