



# CHAOURCE AOP



500g

	Thermisé emballé	Thermisé nu
Code article	2	27
Gencod produit	3263091000039	3263091000275
DLUO	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - thermisé	Vache - thermisé
Matière grasse/poids total	22%	22%
Matière grasse/matière sèche	48%	48%
Colisage	6	6
Dimension du produit emballé	65 x 100	65 x 100
Dimension du colis	79 x 342 x 224	90 x 390 x 285
Poids net du produit	500	500
Poids brut du produit	506	501
Poids brut du colis	3171	3430
Nombre de couches par palette	10	10
Nombre de colis par couche	9	8
Nombre de colis par palette	90	80



Thermisé papier



Thermisé nu



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.