

CHAOURCE AOP



Hugerot

500g



Thermisé emballé

Cru papier



Cru nu

	Thermisé emballé	Cru emballé	Cru nu
Code article	915	1301	916
Gencod produit	3263094000036	3263094000104	3263094000029
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	48%	48%	48%
Colisage	4	6	6
Dimension du produit emballé	65 x 100	65 x 100	65 x 100
Dimension du colis	85 x 220 x 220	79 x 342 x 224	90 x 390 x 235
Poids net du produit	500	500	500
Poids brut du produit	506	506	501
Poids brut du colis	2139	3170	3432
Nombre de couches par palette	11	9	10
Nombre de colis par couche	10 x 14 + 10	10	8
Nombre de colis par palette	150	90	80



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.