

Affiné - 500g

	Fond bois	Papier
Code article	49	1506
Gencod produit	3263091000367	/
DLUO	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	40%	40%
Matière grasse/matière sèche	75%	75%
Colisage	3	3
Dimension du produit emballé	140 x 65	130 x 60
Dimension du colis	502 x 169 x 64	502 x 169 x 64
Poids net du produit	500	500
Poids brut du produit	533	506
Poids brut du colis	1731	1651
Nombre de couches par palette	20	20
Nombre de colis par couche	6	6
Nombre de colis par palette	120	120



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.



BRILLAT-SAVARIN IGP



Affiné - 500g

	Fond bois
Code article	49
Gencod produit	3263091000367
DLUO	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	40%
Matière grasse/matière sèche	75%
Colisage	3
Dimension du produit emballé	140 x 65
Dimension du colis	502 x 169 x 64
Poids net du produit	500
Poids brut du produit	533
Poids brut du colis	1731
Nombre de couches par palette	20
Nombre de colis par couche	6
Nombre de colis par palette	120



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.