



ÉPOISSES AOP



Affiné au Marc de Bourgogne – 250g

	Cave	Fond bois
Code article	28	23
Gencod produit	3263093000402	3263093000501
DLUO	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	24%	24%
Matière grasse/matière sèche	50%	50%
Colisage	6	6
Dimension du produit emballé	52 x 130	45 x 110
Dimension du colis	55 x 390 x 260	61 x 353 x 237
Poids net du produit	250	250
Poids brut du produit	267	277
Poids brut du colis	1699	1772
Nombre de couches par palette	20	20
Nombre de colis par couche	9	9
Nombre de colis par palette	180	180



Cave



Fond bois

Ce fromage est fabriqué dans le plus pur respect de la tradition fromagère bourguignonne. Il s'agit d'une pâte molle à caractère lactique bénéficiant de l'appellation d'origine protégée. L'affinage dure environ 6 semaines. La croûte orangée est obtenue par lavage avec de l'eau salée additionnée de Marc de Bourgogne. La saveur de l'Époisses nous rappelle les arômes puissants de certains grands crus bourguignons.