

Affiné au Marc de Bourgogne – 1kg

	Cloche
Code article	1277
Gencod produit	3263093001195
DLUO	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	24%
Matière grasse/matière sèche	50%
Colisage	1
Dimension du produit emballé (mm)	60 x Ø 222
Dimension du colis (mm)	65 x 248 x 243
Poids net du produit (g)	1000
Poids brut du produit (g)	1081
Poids brut du colis (g)	1153
Nombre de couches par palette	15
Nombre de colis par couche	7
Nombre de colis par palette	105



Cloche

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.