



FROMAGES DE CHÈVRE FERMIER

	Le Vézelay	Crottin du Morvan	Galet de Bourgogne
Code article	056	064	058
Gencod produit	3594620000221	3594620000238	3594620000245
DLUO	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait	Chèvre - cru	Chèvre - cru	Chèvre - cru
Matière grasse/poids total	23%	23%	23%
Matière grasse/matière sèche	45%	45%	45%
Colisage	6	6	6
Dimension du produit emballé	54 x 93 x 99	54 x 93 x 99	54 x 93 x 99
Dimension du colis	48 x 353 x 237	48 x 353x 237	48 x 353x 237
Poids net du produit	120	160	180
Poids brut du produit	135	175	195
Poids brut du colis	921	1160	1280
Nombre de couches par palette	10	10	10
Nombre de colis par couche	9	9	9
Nombre de colis par palette	90	90	90



Le Vézelay
120g



Crottin du Morvan
160g



Galet de Bourgogne
180g

Fromages de chèvre au lait cru, issus d'une production fermière. Le Galet de Bourgogne est légèrement affiné après avoir été recouvert de cendre. Le Vézelay est fabriqué dans le respect des traditions et selon un cahier des charges élaboré par les producteurs fermiers de l'Yonne. Sa forme de dôme et sa couleur légèrement dorée permettent de l'identifier facilement. Une autre de ses caractéristiques est de présenter quelques tâches bleues à certaines périodes de l'année.