

200g

| | Fond bois | Papier |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|
| Code article | 83 | 6 |
| Gencod produit | 3263091000343 | 3263091001395 |
| DLUO | 25 jours | 25 jours |
| Type de lait | Vache - pasteurisé | Vache - pasteurisé |
| Matière grasse/poids total | 38% | 38% |
| Matière grasse/matière sèche | 72% | 72% |
| Colisage | 6 | 6 |
| Dimension du produit emballé (mm) | 60 x 87 | 40 x 85 |
| Dimension du colis (mm) | 72 x 265 x 179 | 55 x 270 x 180 |
| Poids net du produit (g) | 200 | 200 |
| Poids brut du produit (g) | 215 | 203 |
| Poids brut du colis (g) | 1371 | 1281 |
| Nombre de couches par palette | 15 | 15 |
| Nombre de colis par couche | 14 x 14 +4 | 14 |
| Nombre de colis par palette | 200 | 210 |



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.