

Hugerot

250g

	Thermisé emballé	Thermisé nu
Code article	917	993
Gencod produit	3263094000050	/
DLUO	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - thermisé	Vache - thermisé
Matière grasse/poids total	22%	22%
Matière grasse/matière sèche	48%	48%
Colisage	6	6
Dimension du produit emballé (mm)	65 x 80	65 x 80
Dimension du colis (mm)	72 x 265 x 179	73 x 290 x 195
Poids net du produit (g)	250	250
Poids brut du produit (g)	254	251
Poids brut du colis (g)	1600	1719
Nombre de couches par palette	14 x 14 +4	10
Nombre de colis par couche	14	14
Nombre de colis par palette	200	140



La fabrication du Chaource est de type lactique. Sa pâte est onctueuse et le goût légèrement fruité. Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, il est affiné en cave durant 14 jours minimum dans sa région d'origine en Bourgogne et Champagne. Le Chaource bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée.