



CHAOURCE AOP



250g

	Fond bois	Boîte	Papier
Code article	913	5	4
Gencod produit	3263091001289	3263091000046	3263091000084
DLUO	25 jours	25 jours	25 jours
Type de lait	Vache - pasteurisé	Vache - pasteurisé	Vache - pasteurisé
Matière grasse/poids total	22%	22%	22%
Matière grasse/matière sèche	48%	48%	48%
Colisage	6	6	6
Dimension du produit emballé (mm)	70 x 87	79,5 x 85,5 x 69,5	65 x 80
Dimension du colis (mm)	72 x 265 x 179	72 x 265 x 179	72 x 265 x 179
Poids net du produit (g)	250	250	250
Poids brut du produit (g)	266	263	254
Poids brut du colis (g)	1674	1657	1601
Nombre de couches par palette	14 x 14 +4	14 x 14 +4	14 x 14 +4
Nombre de colis par couche	14	14	14
Nombre de colis par palette	200	200	200



Fond bois



Boîte



Papier

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.