



CHAOURCE AOP



250g

	Nu
Code article	61
Gencod produit	3263091000084
DLUO	25 jours
Type de lait	Vache - thermisé
Matière grasse/poids total	22%
Matière grasse/matière sèche	48%
Colisage	9
Dimension du produit emballé (mm)	65 x 80
Dimension du colis (mm)	97 x 386 x 273
Poids net du produit (g)	250
Poids brut du produit (g)	250
Poids brut du colis (g)	2731
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par couche	8
Nombre de colis par palette	80



Nu



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.