

CHAOURCE AOP



Hugerot
500g

	Thermisé emballé
Code article	915
Gencod produit	3263094000036
DLUO	25 jours
Type de lait	Vache - thermisé
Matière grasse/poids total	22%
Matière grasse/matière sèche	48%
Colisage	4
Dimension du produit emballé (mm)	65 x 100
Dimension du colis (mm)	85 x 220 x 220
Poids net du produit (g)	500
Poids brut du produit (g)	506
Poids brut du colis (g)	2149
Nombre de couches par palette	11
Nombre de colis par couche	10 x 14 + 10
Nombre de colis par palette	150



Thermisé emballé

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.