



CHAOURCE AOP



500g

| | Thermisé emballé | Thermisé nu |
|-----------------------------------|------------------|------------------|
| Code article | 2 | 27 |
| Gencod produit | 3263091000039 | / |
| 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 100 | 65 x 100 |
| Dimension du colis (mm) | 79 x 342 x 224 | 97 x 386 x 273 |
| Poids net du produit (g) | 500 | 500 |
| Poids brut du produit (g) | 506 | 501 |
| Poids brut du colis (g) | 3170 | 3491 |
| Nombre de couches par palette | 10 | 10 |
| Nombre de colis par couche | 9 | 8 |
| Nombre de colis par palette | 90 | 80 |



Thermisé papier



Thermisé 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.