

Affiné au Marc de Bourgogne – 250g

| | Cave | Fond bois |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|
| Code article | 28 | 23 |
| Gencod produit | 3263093000402 | 3263093000501 |
| DLUO | 25 jours | 25 jours |
| Type de lait | Vache - pasteurisé | Vache - pasteurisé |
| Matière grasse/poids total | 24% | 24% |
| Matière grasse/matière sèche | 50% | 50% |
| Colisage | 6 | 6 |
| Dimension du produit emballé (mm) | 52 x 130 | 45 x 111,6 |
| Dimension du colis (mm) | 58 x 399 x 269 | 64 x 361 x 245 |
| Poids net du produit (g) | 250 | 250 |
| Poids brut du produit (g) | 271 | 276 |
| Poids brut du colis (g) | 1723 | 1770 |
| Nombre de couches par palette | 20 | 20 |
| Nombre de colis par couche | 9 | 9 |
| Nombre de colis par palette | 180 | 180 |



Cave



Fond bois

Ce fromage est fabriqué dans le plus pur respect de la tradition fromagère bourguignonne. Il s'agit d'une pâte molle à caractère lactique bénéficiant de l'appellation d'origine protégée. L'affinage dure environ 6 semaines. La croûte orangée est obtenue par lavage avec de l'eau salée additionnée de Marc de Bourgogne. La saveur de l'Époisses nous rappelle les arômes puissants de certains grands crus bourguignons.