

L'Ami du Chambertin

Créé par Raymond Gaugry en 1950, l'Ami du Chambertin est un fromage haut de forme à pâte molle et croûte lavée, au lait de vache cru. Il est fabriqué selon un savoir-faire, inspiré de celui des fermières de Côte d'Or.

Il dégage de forts arômes, sa croûte est fine, souple, plissée et brillante et sa robe est rouge à orangée.



Raymond Gaugry created L'Ami du Chambertin in 1950.

It is a washed rind soft cheese that is made using the skills and know-how inspired by the farmwomen of Côte d'Or.

Made from raw milk, it's a cheese with pronounced aromas and a thin, flexible rind.

The rind is wrinkled and shiny, and orange to red in colour.

In terms of flavour, this cheese is powerful at the edges and more subtle and creamy at the heart.

	Nu cru	Boîte cru
Code article/Article code	ANC2	ABC2
DLUO/Best before date	25 jours/ Days	25 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/ Cow	Vache / Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	25%	25%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%	50%
Colisage/Products per case	6	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	/	95 x 52
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	350 x 230 x 60	298x200x58
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200 g	200 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	200 g	221 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1,433 kg	1,469 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15	15
Nombre de colis par couche/Cases per layer	10	12
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	150	180

Gaugry
DEPUIS
1946