

Brillat Savarin de Bourgogne



Le BRILLAT SAVARIN porte le nom d'un illustre gastronome du XVIII^e siècle. C'est sans doute le plus raffiné des fromages français. Il est fabriqué selon la tradition, avec du lait enrichi en crème fraîche. C'est un fromage proposé affiné. Obtenu après enrichissement du lait avec de la crème fraîche, son goût raffiné et son onctuosité ne sont comparables à aucun autre fromage.

BRILLAT SAVARIN takes its name from a famous 18th century gastronome and is without doubt the most refined of all our French cheeses. It is produced with milk enriched with fresh cream.

The BRILLAT-SAVARIN is sold matured. It is made with cow's milk enriched with fresh cream. Its refined taste and creamy melt in the mouth texture set it apart from all other cheeses.

	200G	500G	500G
Code article/Article code	1358	1279	1417
Gencod produit/Product bar code	3360410002009	3360410002016	3360410002054
DLUO/Best before date (Jours/Days)	25	25	25
Type de lait/ Milk type	Vache/ Cow	Vache / Cow	Vache / Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	38%	40%	40%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	72%	75%	75%
Colisage/Products per case	6	3	4
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	40 x 85	60 x 130	60 x 130
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	270 x 180 x 55	502 x 169 x 64	90x390x285
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200 g	500 g	500 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	203 g	506 g	500 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1.310 kg	1,666 kg	2,427 Kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15	20	10
Nombre de colis par couche/Cases per layer	14	8	8
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	110	160	80

Gaugry
DEPUIS
1946

Fromagerie Gaugry-21220 Gevrey Chambertin - tél. 33 (0)3 80 34 00 00 - Fax. 33 (0)3 80 525493
www.gaugryfromager.fr - commercial@gaugryfromager.com