LE BROCHONNAIS

Fromage frais égoutté au lait de vache, il est légèrement salé. On retrouve généralement ce fromage dans toutes les fromageries qui fabriquent des pâtes molles. C'est la première étape de fabrication du fromage. Aussitôt démoulé il peut être consommé, avis aux amateurs de fromages frais.

This strained cream cheese is made with cows' milk; it is lightly salted, and can generally found in all the cheese dairies that produce soft cheeses. It is the first stage in the production of cheese. It can be enjoyed as soon as it comes out of the mould, to the delight of cream cheese lovers everywhere.

	200 G
Code article/*Article code*	**1399**
Gencod produit/*Product bar code*	**3360410000807**
DLUO/*Best before date* (Jours/*Days*)	**25**
Type de lait/ *Milk type*	**Vache/Cow**
Matière grasses/poids total/*Fat content/total weight*	**16%**
Matière grasse/Matière sèche/*Fat content/dry matter*	**50%**
Colisage/*Products per case*	**6**
Dimension produit emballé/*Dimension of wrapped product*	**18,2x45,8**
Dimension du colis/*Dimension of case* (mm)	**360 x 240 x 55**
Poids net du produit/*Net weight of product* (g)	**200 g**
Poids brut du produit/*Gross weight of product* (g)	**218 g**
Poids brut du colis/*Gross Weight of case* (g)	**1,453 kg**
Nombre de couches par palette/*Layers per pallet*	**20**
Nombre de colis par couche/*Cases per layer*	**9**
Nombre de colis par palette/*Cases per pallet*	**180**

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 - contact@gaugryfromager.fr