

Palet de Bourgogne

Fromage à pâte molle et croûte lavé, le Palet de Bourgogne est proposé dans un format plus petit (125 g) ce qui lui donne son originalité. Sa croûte est brillante et plissée, il est affiné au Marc de Bourgogne et sa consistance est crémeuse. Pour l'apprécier dans la fleur de son âge, il faut le déguster légèrement affiné afin qu'il soit crémeux à cœur.



It is a washed rind soft cheese. This cheese is proposed in a smaller format than other cheeses from our line washed with Marc de Bourgogne. The rind is shiny and wrinkled and the consistency smooth and creamy. It is matured with Marc de Bourgogne. In order to enjoy it at its very peak, it should be eaten when lightly matured so that it will be creamy right to the heart.

	Palet de Bourgogne nu	Palet boite
Code article/Article code	PN	PB
Gencod produit/Product bar code	3360410000418	3360410000401
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	26%	26%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%	50%
Colisage/Products per case	8	8
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	/	36 x 91
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	350 x 236 x 60	385 x 190 x 50
Poids net du produit/Net weight of product (g)	125 g	125 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	125 g	142 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1.230 kg	1.263 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15	20
Nombre de colis par couche/Cases per layer	7	11
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	105	220

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