

# L'Ami du Chambertin

*Pasteurisé*



Créé par Raymond Gaugry en 1950, l'Ami du Chambertin est un fromage haut de forme à pâte molle et croûte lavé, au lait de vache pasteurisé. 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 pasteurized 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	Fond	Boîte bois
<b>Code article/Article code</b>	AN	AFB	AB
<b>Gencod produit/Product bar code</b>	3360410000128	3360410000111	3360410000104
<b>DLUO/Best before date (Jours/Days)</b>	25	25	25
<b>Type de lait/ Milk type</b>	Vache/Cow	Vache/Cow	Vache/Cow
<b>Matière grasses/poids total/Fat content/total weight</b>	25%	25%	25%
<b>Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter</b>	50%	50%	50%
<b>Colisage/Products per case</b>	6	6	6
<b>Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product</b>	/	95x55	95x57
<b>Dimension du colis/Dimension of case (mm)</b>	350x236x60	298x200x58	310x212x67
<b>Poids net du produit/Net weight of product (g)</b>	250 g	250 g	250 g
<b>Poids brut du produit/Gross weight of product (g)</b>	250 g	271 g	283 g
<b>Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)</b>	1.730Kg	1.768 Kg	1.811 kg
<b>Nombre de couches par palette/Layers per pallet</b>	15	15	15
<b>Nombre de colis par couche/Cases per layer</b>	7	12	12
<b>Nombre de colis par palette/Cases per pallet</b>	105	180	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 - commercial@gaugryfromager.com