

Petit Gaugry

1946

Affiné au
Marc de Bourgogne

Cru



Petit plaisir pour les grands gourmands ...

Conçu selon les mêmes procédés de fabrication que les fromages à pâte molle et croûte lavée de Bourgogne, il se présente sous un petit format pratique de 70g. C'est un fromage au lait de vache cru.

Affiné et lavé au Marc de Bourgogne, le Petit Gaugry est un digne représentant des saveurs de la Bourgogne.

A little treat for big gourmets.

Petit Gaugry is made using the same techniques and processes as soft and washed rind cheese from Burgundy, in a smaller format (70g). Matured and washed with Marc de Bourgogne for around 4 weeks, Petit Gaugry reveals all the flavours of Burgundy in a handy format. In terms of nose it presents a floral scent, and in terms of flavour, it is pure and delicately fruity with a balanced taste.

	Petit Gaugry Cru
Code article/Article code	PGC
DLUO/Best before date	25 Jours/ Days
Type de lait/ Milk type	Vache / Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	26%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%
Colisage/Products per case	9
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	71 x 35
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	224 x 222 x 39
Poids net du produit/Net weight of product (g)	70 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	83 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	0.838kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	25
Nombre de colis par couche/Cases per layer	15
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	375

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