

# Petit Gourmand

*Pasteurisé*



Le Petit Gourmand est un fromage au lait de vache originaire de Bourgogne.

C'est une pâte molle et croûte lavée uniquement à la saumure (eau salée), ce qui confère à sa croûte une couleur ivoire légèrement orangée.

Sa croûte est naturellement plissée et légèrement fleurie.

Sa pâte est de consistance moelleuse, il est souple au toucher et à la fois doux et prononcé en bouche.

*Le Petit Gourmand is a cheese from the Burgundy, with a soft cows' milk cheese and a washed rind. It is a cheese only washed with brine (salted water), which gives the rind a white to orange coloration. It is naturally wrinkled and lightly floral. This cheese has a smooth consistency is soft to the touch, and its flavour is typical of cheeses from the region: quite strong and sweet in the mouth.*

<b>Le Petit Gourmand</b>	
<b>Boîte 125 g</b>	
<b>Code article/Article code</b>	<b>GO</b>
<b>Gencod produit/Product bar code</b>	<b>3360410000555</b>
<b>DLUO/Best before date</b>	<b>25 jours/Days</b>
<b>Type de lait/ Milk type</b>	<b>Vache/Cow</b>
<b>Matière grasses/poids total/Fat content/total weight</b>	<b>24%</b>
<b>Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter</b>	<b>50%</b>
<b>Colisage/Products per case</b>	<b>8</b>
<b>Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product (mm)</b>	<b>36 x 87</b>
<b>Dimension du colis/Dimension of case (mm)</b>	<b>353 x 237 x 61</b>
<b>Poids net du produit/Net weight of product (g)</b>	<b>125 g</b>
<b>Poids brut du produit/Gross weight of product (g)</b>	<b>136 g</b>
<b>Poids brut du colis/Gross weight of case (g)</b>	<b>1.190kg</b>
<b>Nombre de couches par palette/Layers per pallet</b>	<b>20</b>
<b>Nombre de colis par couche/Cases per layer</b>	<b>9</b>
<b>Nombre de colis par palette/Cases per pallet</b>	<b>180</b>

**Gaugry**  
DEPUIS  
1946