

Plaisir

Pasteurisé

au Crémant



Issu d'un savoir-faire artisanal et dans le respect de la tradition, son affinage au crémant de Bourgogne lui confère un goût fruité. Le Plaisir au Crémant est plus doux en bouche que ses cousins affinés au Marc de Bourgogne tel que l'Ami du Chambertin (Lequel a un caractère plus prononcé).

D'un aspect régulier et cylindrique, le Plaisir au Crémant est un fromage de 200g de couleur beige orangée.

Based on authentic craft know-how in accordance with tradition, the maturing of this cheese with Crémant de Bourgogne gives it a subtle flavour. Plaisir au Crémant is milder in flavour than its cousins, such as Ami du Chambertin, which is matured with Marc de Bourgogne and has a more pronounced character. Regular and cylindrical in appearance, Plaisir au Crémant is a 200g cheese, and the color of the rind is orange.

	Plaisir au crémant
Code article/Article code	CRE
Gencod produit/Product bar code	3360410000340
DLUO/Best before date	25 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	25%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%
Colisage/Products per case	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	50 x 95
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	298 x 200 x 58
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	220 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1.462kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15
Nombre de colis par couche/Cases per layer	12
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	180

Gaugry
DEPUIS
1946