

# Epoisses

affiné au Marc de Bourgogne *Pasteurisé*



« La cuvée » est un Epoisses AOP d'un kilo. C'est un fromage à pâte molle et croûte lavé, au lait de vache pasteurisé. Il puise ses sources en Bourgogne d'où il tire son caractère.

Au nez, il dégage un parfum bouqueté et sa croûte est légèrement plissée et brillante. La robe de l'Epoisses peut être entre ivoire orangé et rouge brique



« La cuvée » is an Epoisses AOP around 2.2 pound. It's washed rind soft cheese made with pasteurized cow milk. The cheese has a floral aroma, with a shiny and slightly wrinkled rind. The colour of Epoisses cheese varies from ivory with orange hints to brick red (this will depend principally on the maturing process of the cheese).

	<b>Epoisses « Cuvée »</b>
<b>Code article/Article code</b>	CU
<b>Gencod produit/Product bar code</b>	3360410000289
<b>DLUO/Best before date</b>	25 jours/Days
<b>Type de lait/ Milk type</b>	Vache/Cow
<b>Matière grasses/poids total/Fat content/total weight</b>	24%
<b>Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter</b>	50%
<b>Colisage/Products per case</b>	2
<b>Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product</b>	222 x 58
<b>Dimension du colis/Dimension of case (mm)</b>	450 x 225 x 65
<b>Poids net du produit/Net weight of product (g)</b>	1 kg
<b>Poids brut du produit/Gross weight of product (g)</b>	1.104 kg
<b>Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)</b>	2.392 kg
<b>Nombre de couches par palette/Layers per pallet</b>	15
<b>Nombre de colis par couche/Cases per layer</b>	7
<b>Nombre de colis par palette/Cases per pallet</b>	105

**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 - contact@gaugryfromager.fr