

EPOISSES

Pasteurisé



Notre Epoisses AOP est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Son parfum est bouqueté, visuellement sa croûte est légèrement plissée et brillante. La robe de l'Epoisses peut varier d'ivoire orangé à rouge brique selon la maturation du fromage.

La pâte de l'Epoisses est beige claire et sa texture est crémeuse et onctueuse. Si il est jeune le cœur peut être légèrement friable en revanche il est crémeux si il est bien affiné.

Our pasteurized milk Epoisses AOP are made with cow's milk. It 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).

	Epoisses coupelle	Epoisses Boite	Epoisses nu	Epoisses Fond
Code article/Article code	EC	EB	EN	EF
Gencod produit/Product bar code	3360410000272	3360410000203	3360410000234	3360410000210
DLUO/Best before date (Jours/Days)	25	25	25	25
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow	Vache/Cow	Vache/Cow	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	24%	24%	24%	24%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%	50%	50%	50%
Colisage/Products per case	4	6	8	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	130 x 40	110 x 41	/	41 x 106
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	353x237x61	353x237x61	450x236x66	353x237x61
Poids net du produit/Net weight of product (g)	250 g	250 g	250 g	250 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	546 g	275 g	229 g	265 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	2.299Kg	1.765 Kg	2.304 kg	1.701 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	20	20	15	20
Nombre de colis par couche/Cases per layer	9	9	7	9
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	180	180	105	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 - contact@gaugryfromager.fr