

Fondu d'Époisses



L'Époisses, souvent consommé sur les plateaux de fromages, est également très apprécié comme aide culinaire. C'est pour cette raison que la Fromagerie Gaugry a créé le Fondu d'Époisses : une crème à base d'Époisses fondu.

Le Fondu d'Époisses conserve toutes les saveurs de ce grand fromage fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé : une bonne odeur bouquetée et un goût franc et équilibré avec des notes de fruits secs. Il présente l'avantage d'être facile à cuisiner ou à tartiner.

L'Époisses, traditionally reserved for the cheese board, is used for cooking. For this reason, the Gaugry cheese dairy has developed a Fondu d'Époisses for its customers. It preserves the balanced taste with fruity tone of Époisses, a soft cheese made with whole cow's milk. The Fondu d'Époisses has the advantage of being easy to spread and valuable in the kitchen.

	Le Fondu d'Époisses
Code article/Article code	FE
Gencod produit/Product bar code	3360410000647
DLUO/Best before date	35 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	19%
Colisage/ Products per case	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product (mm)	88 x 51,7 (pot)
Dimension du colis /Dimension of case (mm)	310 x 240 x 70
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	210 g
Poids brut du colis/Gross weight of case (g)	1332g
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	10
Nombre de colis par couche /Cases per layer	12
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	120

Gaugry
DEPUIS
1946