

L'AMI DU CHAMBERTIN

Gaugry DEPUIS 1946

Au lait cru



Créé par Raymond Gaugry en 1950, l'Ami du Chambertin est un fromage haut de forme à pâte molle et croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Il est fabriqué selon un savoir-faire, inspiré de celui des fermières de Côte d'Or.

Il dégage de forts arômes, sa croûte est fine, souple, plissée et brillante et sa robe est rouge à orangée.

Raymond Gaugry created L'Ami du Chambertin in 1950.

It is a washed rind soft cheese that is made using the skills and know-how inspired by the farmwomen of Côte d'Or.

Made from pasteurized milk, it's a cheese with pronounced aromas and a thin, flexible rind. The rind is wrinkled and shiny, and orange to red in colour.

In terms of flavour, this cheese is powerful at the edges and more subtle and creamy at the heart.

	Nu	Boîte bois
Code article/Article code	ANC2	ABC2
Gencod produit/Product bar code	25 jours/ Days	25 jours/Days
DLUO/Best before date (Jours/Days)	Vache/ Cow	Vache / Cow
Type de lait/ Milk type	25%	25%
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	50%	50%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	6	6
Colisage/Products per case	/	95 x 52
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	350 x 230 x 60	298x200x58
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	200 g	200 g
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200 g	221 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	1,433 kg	1,469 kg
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	15	15
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	10	12
Nombre de colis par couche/Cases per layer	150	180
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	ANC2	ABC2

Fromagerie Gaugry - RD 974 - 21220 BROCHON

SAS au capital de 105 000 € - SIRET 95000399600044

☎ : 03.80.34.00.05 - Fax : 03.80.52.54.93 - visites@gaugryfromager.com

www.gaugryfromager.com - Retrouvez-nous sur Facebook !