

# BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ IGP

**Gaugry** DEPUIS 1946

Pasteurisé



Le BRILLAT SAVARIN IGP porte le nom d'un illustre gastronome du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est sans doute le plus raffiné des fromages français. Il est fabriqué selon la tradition, avec du lait enrichi en crème fraîche. C'est un fromage proposé affiné. Obtenu après enrichissement du lait avec de la crème fraîche, son goût raffiné et son onctuosité ne sont comparables à aucun autre fromage. Il a obtenu l'IGP en janvier 2017.

*BRILLAT SAVARIN PGI takes its name from a famous 18th century gastronome and is without doubt the most refined of all our French cheeses. It is produced with milk enriched with fresh cream. The BRILLAT-SAVARIN is sold matured. It is made with cow's milk enriched with fresh cream. Its refined taste and creamy melt in the mouth texture set it apart from all other cheeses.*

|                                                        | 200G           | 500G           |
|--------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Code article/Article code                              | 1358           | 1279           |
| Gencod produit/Product bar code                        | 3360410002009  | 3360410002016  |
| DLUO/Best before date (Jours/Days)                     | 25             | 25             |
| Type de lait/ Milk type                                | Vache/ Cow     | Vache / Cow    |
| Matière grasses/poids total/Fat content/total weight   | 38%            | 40%            |
| Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter    | 72%            | 75%            |
| Colisage/Products per case                             | 6              | 3              |
| Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product | 40 x 85        | 60 x 130       |
| Dimension du colis/Dimension of case (mm)              | 270 x 180 x 55 | 502 x 169 x 64 |
| Poids net du produit/Net weight of product (g)         | 200 g          | 500 g          |
| Poids brut du produit/Gross weight of product (g)      | 203 g          | 506 g          |
| Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)           | 1.289 kg       | 1,651 kg       |
| Nombre de couches par palette/Layers per pallet        | 15             | 20             |
| Nombre de colis par couche/Cases per layer             | 14             | 8              |
| Nombre de colis par palette/Cases per pallet           | 210            | 160            |

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 !