

CHAOURCE AOP

Gaugry DEPUIS 1946



Au lait cru



La fabrication du CHAOURCE est de type lactique. Sa pâte est onctueuse et le goût légèrement fruité. Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, il est affiné en cave durant 14 jours minimum dans sa région d'origine en Bourgogne et Champagne. Le CHAOURCE bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1970.

The manufacture of CHAOURCE is of the lactic type. A soft cheese with a white rind, it has a slightly fruity taste and a melt in the mouth smooth texture. It is matured in a cellar for at least 14 days in its home AOC region of Burgundy and Champagne. CHAOURCE has been certified AOC (Appellation d'Origine Contrôlée - term of controlled origin) since 1970.

	250 g emballé	Nu 250 g	Nu 500 g
Code article/Article code	1357	1369	1370
Gencod produit/Product bar code	3360410002023	3360410002030	3360410002047
DLUO/Best before date (Jours/Days)	25	25	25
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow	Vache/Cow	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	22%	22%	22%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%	48%	48%
Colisage/Products per case	6	6	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	65 x 80	65 x 80	70 x 100
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	265 x 179x 72	290 x 195 x 70	390 x 285 x 90
Poids net du produit/Net weight of product (g)	250 g	250 g	500 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	254 g	250 g	501 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1,627 kg	1,756 kg	3,397 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	10	10	10
Nombre de colis par couche/Cases per layer	14	14	8
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	140	140	80

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 !