L'EPOISSES AOP

Au lait cru

Notre Epoisses AOP est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Son parfum est bouqueté, visuellement sa croute 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. La Fromagerie Gaugry est la dernière laiterie à fabriquer d'authentiques Epoisses au lait cru.

Our unpasteurized milk Epoisses PDO is made with cow's milk. İt 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).
The Fromagerie Gaugry is the last dairy still producing authentic Epoisses with raw milk.

	Nu	Coupelle	Boite
Code article/Article code	ENC	ECC	EBC
Gencod produit/Product bar code			
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	24%	24%	24%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%	50%	50%
Colisage/Products per case	6	4	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	/	130 x 40	41 x 110
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	350x236x60	353x237x61	353x237x61
Poids net du produit/Net weight of product (g)	250 g	250 g	250 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	250 g	546 g	275 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1.730 kg	2.299 kg	1.765 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15	20	20
Nombre de colis par couche/Cases per layer	7	9	9
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	105	180	180

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 !