

L'EPOISSES AOP



Gaugry DEPUIS 1946

Au lait cru



« La cuvée » est un Epoisses AOP d'un kilo. C'est un fromage à pâte molle et croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Il puise ses sources en Bourgogne d'où il tire son caractère.

Au nez, il dégage un parfum bouqueté et sa croûte est légèrement plissée et brillante. La robe de l'Epoisses peut être entre ivoire orangé et rouge brique. La Fromagerie Gaugry est la dernière laiterie à fabriquer d'authentiques Epoisses au lait cru;

« La cuvée » is an Epoisses AOP around 2.2 pound. It's washed rind soft cheese made with pasteurized cow milk. The cheese 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.

Code article/Article code	CUC
Gencod produit/Product bar code	3360410001286
DLUO/Best before date (Jours/Days)	25 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	24%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%
Colisage/Products per case	2
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	222X60
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	450X225X65
Poids net du produit/Net weight of product (g)	1 kg
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	1,081 kg
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	2,000 kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15
Nombre de colis par couche/Cases per layer	7
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	105

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 !