

FONDU D'EPOISSES

Gaugry DEPUIS
1946

Pasteurisé



L'Epoisses, souvent consommé sur les plateaux de fromages, est également très apprécié comme aide culinaire. C'est pour cette raison que la Fromagerie Gaugry a créé le Fondu d'Epoisses : une crème à base d'Epoisses fondu.

Le Fondu d'Epoisses conserve toutes les saveurs de ce grand fromage fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé : une bonne odeur bouquetée et un goût franc et équilibré avec des notes de fruits secs. Il présente l'avantage d'être facile à cuisiner ou à tartiner.

L'Epoisses, traditionally reserved for the cheese board, is used for cooking. For this reason, the Gaugry cheese dairy has developed a Fondu d'Epoisses for its customers. It preserves the balanced taste with fruity tone of Epoisses, a soft cheese made with whole cow's milk. The Fondu d'Epoisses has the advantage of being easy to spread and valuable in the kitchen.

Code article/Article code	FE
Gencod produit/Product bar code	3360410000647
DLUO/Best before date (Jours/Days)	35 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	19%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	6
Colisage/Products per case	88 x 51,7 (pot)
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	310 x 240 x 70
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	200g
Poids net du produit/Net weight of product (g)	210 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	1332g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	10
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	12
Nombre de colis par couche/Cases per layer	120
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	FE

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 !