

PLAISIR AU CHABLIS



Pasteurisé



Issu d'un savoir-faire artisanal et dans le respect de la tradition, son affinage au vin blanc de Chablis lui confère un goût subtil.

Le Plaisir au Chablis est plus doux en bouche que ses cousins affinés au Marc de Bourgogne tel que l'Ami du Chambertin (qui a un caractère plus prononcé.)

D'un aspect régulier et cylindrique, le Plaisir au Chablis est un petit fromage de 200 g de couleur jaune orangée.

Based on authentic craft know-how in accordance with tradition, the maturing of this cheese with white Chablis gives it a subtle flavour. Plaisir au Chablis is milder in flavour than its cousins, such as Ami du Chambertin, which are matured with Marc de Bourgogne and have a more pronounced character. Regular and cylindrical in appearance, Plaisir au Chablis is a small cheese weighing 200 g, and the color of the rind is yellow orange.

Code article/Article code	PA
Gencod produit/Product bar code	3360410000319
DLUO/Best before date (Jours/Days)	25 jours/Days
Type de lait/ Milk type	Vache/Cow
Matière grasses/poids total/Fat content/total weight	25%
Matière grasse/Matière sèche/Fat content/dry matter	50%
Colisage/Products per case	6
Dimension produit emballé/Dimension of wrapped product	50 x 95
Dimension du colis/Dimension of case (mm)	298 x 200 x 58
Poids net du produit/Net weight of product (g)	200 g
Poids brut du produit/Gross weight of product (g)	220 g
Poids brut du colis/Gross Weight of case (g)	1.462kg
Nombre de couches par palette/Layers per pallet	15
Nombre de colis par couche/Cases per layer	12
Nombre de colis par palette/Cases per pallet	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 !