

GILLOT SAS  
Le Moulin  
61220 SAINT HILAIRE DE BRIOUZE

Dénomination :

## Camembert Grancoeur

au lait pasteurisé

Visuel du produit :



**CARACTERISTIQUES :**

Camembert fabriqué en Normandie - Fromage à pâte molle au lait pasteurisé  
20% de matière grasse sur produit fini = 45% mat. Gr. Sur extrait sec  
Poids net à l'emballage : 250 g - Origine matière première : Basse Normandie - France  
Lieu de fabrication : Fromagerie Gillot SAS - 61220 St Hilaire de Briouze  
Agrément sanitaire n° Agrément : FR 61 402 001 CE  
A conserver entre +4°C et +7°C

**EMBALLAGE :**

Papier : Spécial " fromager"  
Boîte : bois agrafée  
Dimension u.v. : Ø : 110 mm  
Hauteur de l'u.v. : 35 mm

**COLISAGE :**

Nombre u.v./ colis : 30  
Poids colis (net) : 7,50 kg  
Poids colis (brut) : 8,428 kg  
Largeur colis : 26 cm  
Longueur colis : 59 cm  
Hauteur colis : 14 cm

**x30**

**PALETTISATION :**

Colis / couche : 6  
Couche / palette : 10  
Colis / palette : 60  
Poids palette (net) : 450 kg  
Poids palette (brut) : 530,68 kg  
Hauteur palette : 154 cm

Code interne :

**EAN 13**

Date de fraîcheur  
(garantie à la livraison)

**DUN 14**

**07078**

3 27975122636 7

30 jours

3 327975122636 8