



GILLOT SAS

Le Moulin

61220 SAINT HILAIRE DE BRIOUZE

Tél: 02 33 62 14 01

contact@fromageriegillot.fr

Fax: 02 33 69 91 17

www.fromageriegillot.fr

Dénomination :

Camembert Bertrand Crémier

au lait Cru

Visuel du produit :



CARACTERISTIQUES :

Fromage à pâte molle au lait cru fabriqué en Normandie
 22% 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 +6°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 : 12
 Poids colis (net) : 3,00 kg
 Poids colis (brut) : 3,414 kg
 Largeur colis : 23 cm
 Longueur colis : 35 cm
 Hauteur colis : 10 cm

x12

PALETTISATION :

Colis / couche : 10
 Couche / palette : 12
 Colis / palette : 120
 Poids palette (net) : 360 kg
 Poids palette (brut) : 434,68 kg
 Hauteur palette : 134 cm

Code interne :

EAN 13

Date de fraîcheur
(garantie à la livraison)

DUN 14

32030

3 267031 32030 0

26 jours

2 3267031 32030 4