

TROU DU CRU



N° CEE d'agrément fournisseur : 21 24701
Dénomination du produit : Trou du Cru BERTHAUT
Catégorie produit : Fromage à pâte molle et à croûte lavée
Code EAN : 3307950080487
Code BERTHAUT : 18 048

INGREDIENTS / ADDITIFS

Lait entier pasteurisé de vache
Présure
Chlorure de calcium
Ferments lactiques et d'affinage
Sel (Chlorure de sodium)
Marc de Bourgogne

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Déterminations	Spécifications*
Poids variable (g)	60
Dimensions : H : mm	45
Diamètre : mm	45
Gras/sec (%)	53,33
Teneur en matière sèche (g/100g)	45
pH à cœur	5,20
Cendres (g/100g)	3
Eau (g/100g)	55
Sel (Chlorures) (g/100g)	2,4

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Déterminations à l'expédition	Spécifications*
• Aspect	Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé. Couleur beige-orangée, croûte lisse ou légèrement ridée et brillante.
• Pâte	Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur. Pâte souple, crémeuse, fondante, avec un cœur légèrement friable.
• Goût	Saveurs équilibrées. Goût franc, typé, lactique et équilibré.

ELEMENTS DE PALETTISATION

Déterminations	Spécifications
CARTON	
Nombre d'UVC** par carton	12
Dimensions extérieures du carton (mm)	L : 250, l : 70, h : 58
Poids brut du carton (kg)	Environ 0,9
PALLETES	
Type	Européenne
Nombre de carton/couche	18
Nombre de couche/palette	20
Nombre de carton/palette	360
Nombre d'UVC**/palette	4 320
Dimension palette (mm)	L : 1200, l : 800, h : 140
Poids total maximum (palette + UVC**) (kg)	349
Protection palette	Filet
Hauteur maximum UVC** + palette (mm)	1 300

DIVERS

Déterminations	Spécifications	Tolérances
Température de conservation	5°C	+/- 3°C
Température de transport	5°C	+/- 3°C
DVT (Durée de Vie Totale)	72 jours	
DVC (Durée de Vie Commerciale)	21 jours mini.	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Déterminations	Spécifications*
Valeur nutritive (pour 100g)	288 Kcal, 1194 KJ
Protéines (g/100g)	18
Glucides (g/100g)	traces
Lipides (g/100g)	24
Calcium (mg/100g)	27
Phosphore (g/100g)	0,20
Magnésium (mg/100g)	6
Fer (mg/100g)	2,2
Sodium (g/100g)	1

* Valeurs moyennes annuelles / ** Unité de vente consommateur

N°EEC Suppliers Approval: 21 24701
Name of the product: Trou du Cru BERTHAUT
Type of product: Soft cheese with washed rind
Code EAN: 3 30795 008 048 7
Code BERTHAUT: 18 048

INGREDIENTS / ADDITIVES

Pasteurized full cream cow's milk
Rennet
Calcium Chloride
Lactic and ripening ferments
Salt (Sodium Chloride)
Marc of Burgundy

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Measurements	Specifications*
Variable weight (g)	60
Size :H :mm	45
Diameter : mm	45
Fat/dry (%)	53.33
Content in dry matter (g/100g)	45
Heart's pH	5.20
Ashes (g/100g)	3
Water (g/100g)	55
Salt (Chlorides) (g/100g)	2.4

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Determinations at shipping	Specifications*
• Appearance	Regular Cylindrical, flat parallel faces, hoop side straight to convex. Beige-orange colour, smooth rind or slightly wrinkled and shiny.
• Body of chesse	Light beige colour for the proteolysed part and white for the heart. Soft, creamy, luscious cheese with a slightly crumbly heart.
• Taste	Well-balanced flavours. Full, typical, lactic and well-balanced taste.

ELEMENTS OF PALETTIZING

Determinations	Specifications
CARDBOARD BOX	
Number of UVC** per cardboard box	12
Outside dimensions of the cardboard box (mm)	L : 250, W : 70, H : 58
Gross weight of the cardboard box (kg)	About 0.90
PALLETS	
Type	European
Number of boxes/ layer	18
Number of layers/ pallet	20
Number of boxes/ pallet	360
Number of UVC** / pallet	4 320
Dimension of the pallet (mm)	L : 1200, W : 800, H : 140
Maximum total weight (pallet+UVC**) (kg)	349
Protective equipment of the pallet	Net
Maximum Height UVC**+ pallet (mm)	1 300

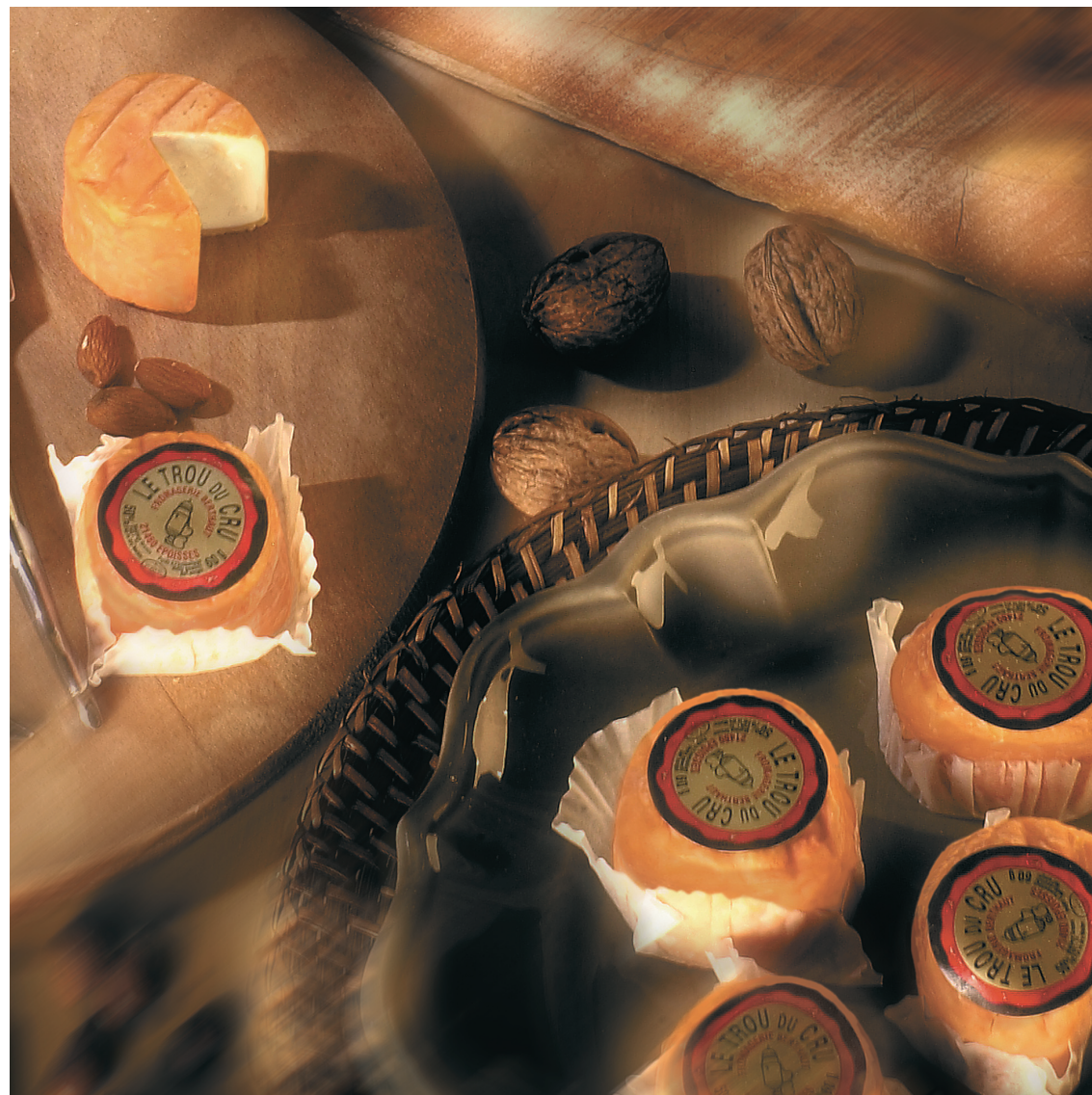
OTHER PIECES OF INFORMATION

Determinations	Specifications	Tolerances
Preservation temperature	5°C	+/- 3°C
Transport temperature	5°C	+/- 3°C
DVT (total shelf life)	72 days	
DVC (trade shelf life)	21 days mini.	

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Measurements	Specifications*
Nutritive value (per 100 g)	288 Kcal, 1194 KJ
Proteins (g/100g)	18
Carbohydrates (g/100g)	traces
Lipids (g/100g)	24
Calcium (mg/100g)	27
Phosphorus (g/100g)	0.20
Magnesium (mg/100g)	6
Iron (mg/100g)	2.2
Sodium (g/100g)	1

*Average annual values / **Consumer sale unit



TROU DU CRU

CRÉÉ AU DÉBUT DES ANNÉES 80 PAR ROBERT BERTHAUT, LE TROU DU CRU EST LE PLUS PETIT FROMAGE DE LA GAMME BERTHAUT..

IL BÉNÉFICIE DE LA MÊME TECHNOLOGIE DE FABRICATION ET D'AFFINAGE QUE SES GRANDS FRÈRES DE L'AOC EPOISSES.

FROMAGE AFFINÉ AU MARC DE BOURGOGNE ET LAVÉ INDIVIDUELLEMENT MALGRÉ SA PETITE TAILLE, SON AFFINAGE EST PLUS RAPIDE, ENVIRON QUATRE SEMAINES, MAIS LUI CONFÈRE DES SAVEURS SUBTILES, À LA FOIS AMPLES ET TRÈS FINES.

SA FORME ET SA PRÉPARATION EN FONT LE FROMAGE DE LA CONVIVIALITÉ PAR EXCELLENCE.

ROBERT BERTHAUT CREATE THE TROU DU CRU IN THE BEGINNING OF THE EIGHTIES, IT'S THE SMALLEST CHEESE OF THE BERTHAUT RANGE.

IT HAS THE SAME MAKING AND RIPENING TECHNOLOGY AS THE OTHER BIGGER CHEESES OF A.O.C EPOISSES.

IT'S A CHEESE WHOSE MATURING PROCESS IS COMPLETED WITH MARC DE BOURGOGNE. IT IS WASHED INDIVIDUALLY IN SPITE OF ITS SMALL SIZE. ITS RIPENING IS FASTER, APPROXIMATELY FOUR WEEKS, BUT GIVES IT SUBTLE FLAVOURS, BOTH FULL AND FINE.

ITS SHAPE AND PREPARATION MAKE IT THE CONVIVIAL CHEESE PAR EXCELLENCE.



FROMAGERIE BERTHAUT



FROMAGERIE BERTHAUT