



Francia

BRIE CON MOSTAZA DE MEAux 1,5KG

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.

| | |
|--------|------|
| CÓDIGO | 2898 |
|--------|------|

| | |
|-------|------|
| LECHE | VACA |
|-------|------|

| | |
|---------|--------|
| PESO/UD | 1,5 kg |
|---------|--------|

| | |
|----------|---|
| UDS/CAJA | 1 |
|----------|---|

| | |
|-------|----------|
| MARCA | ROUZAIRE |
|-------|----------|

| | |
|---------|-----|
| % MG/ES | 50% |
|---------|-----|

| | |
|-------------|-----|
| TEMPERATURA | 06° |
|-------------|-----|

| | |
|------|---------|
| PAÍS | FRANCIA |
|------|---------|



Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.