



BRIE CON TRUFAS RUEDA 1,5KG

Auténtico 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 crema elaborada a base de auténtica trufa negra, crema fresca DOP y mascarpone.

CÓDIGO	2943
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.

