



Francia



BRIE DE MEAUX LECHE CRUDA 1/4 RUEDA 750G

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. El método de fabricación sigue la más ancestral de las recetas y está moldeado a mano. Tres generaciones de queseros han elaborado este Brie de Meaux de alta calidad.



| | |
|-------------|---------|
| CÓDIGO | 4060 |
| LECHE | VACA |
| PESO/UD | 0,75 kg |
| UDS/CAJA | 2 |
| MARCA | DONGE |
| % MG/ES | 45% |
| TEMPERATURA | 06° |
| PAÍS | FRANCIA |

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.