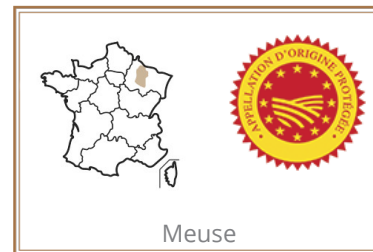




Francia



BRIE DE MEAUX LECHE CRUDA 1/4 RUEDA 750G

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

| | |
|-------------|----------------|
| CÓDIGO | 372 |
| LECHE | VACA |
| PESO/UD | 0,75 kg |
| UDS/CAJA | 4 |
| MARCA | RENARD GILLARD |
| % MG/ES | 44% |
| TEMPERATURA | 06° |
| PAÍS | FRANCIA |



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.