



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.