



Francia



Seine-et-Marne

BRIE DE MEAUX 1/4 LECHE CRUDA 700G

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima calidad. Este queso cremoso tiene un periodo mínimo de maduración de 4 meses. Una delicia para el paladar.



CÓDIGO	2947
LECHE	VACA
PESO/UD	0,7 kg
UDS/CAJA	4
MARCA	ROUZAIRE
% 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.