



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](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.