



Bélgica

BRUGGE PRESTIGE 1/2

5,3KG

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 18 meses. De una calidad excepcional, únicamente está disponible en cantidades limitadas de Octubre a marzo. Se caracteriza por su riqueza en el sabor.

| | |
|--------|------|
| CÓDIGO | 2666 |
|--------|------|

| | |
|-------|------|
| LECHE | VACA |
|-------|------|

| | |
|---------|--------|
| PESO/UD | 5,3 kg |
|---------|--------|

| | |
|----------|---|
| UDS/CAJA | 1 |
|----------|---|

| | |
|-------|--------|
| MARCA | BRUGGE |
|-------|--------|

| | |
|---------|-----|
| % MG/ES | 50% |
|---------|-----|

| | |
|-------------|-----|
| TEMPERATURA | 07° |
|-------------|-----|

| | |
|------|---------|
| PAÍS | BÉLGICA |
|------|---------|



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.