



Bélgica

## BRUGGE VIEJO 1/4 RUEDA

### 3KG

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.

CÓDIGO	4221
--------	------

LECHE	VACA
-------	------

PESO/UD	3 kg
---------	------

UDS/CAJA	2
----------	---

MARCA	BRUGGE
-------	--------

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

TEMPERATURA	07°
-------------	-----

PAÍS	BÉLGICA
------	---------



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.