



Bélgica

## BRUGGE VIEJO PORCIÓN 200G

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 | 4990 |
|--------|------|

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

|         |        |
|---------|--------|
| PESO/UD | 0,2 kg |
|---------|--------|

|          |    |
|----------|----|
| UDS/CAJA | 12 |
|----------|----|

|       |        |
|-------|--------|
| 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.