



Francia



# CAMEMBERT DE NORMANDIE LECHE CRUDA 250G

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca. El proceso de fabricación es muy tradicional: es depositado en los moldes con un cucharón. De pasta blanda, untuosa y suave, tiene un periodo de maduración de 3 a 5 semanas.

CÓDIGO	3478
LECHE	VACA
PESO/UD	0,25 kg
UDS/CAJA	6
MARCA	GRAINDORGE
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08°
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.