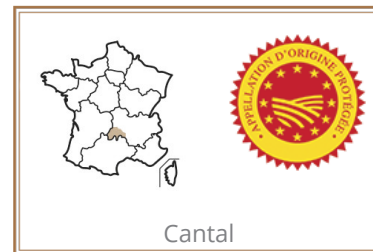




Francia



## CANTAL VIEJO DOP L.C.

### 1/16 2,5KG

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es uno de los quesos más antiguos de Francia. Tiene una maduración de 8 meses. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.

CÓDIGO	5767
LECHE	VACA
PESO/UD	2,5 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	PAUL DISCHAMP
% 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.