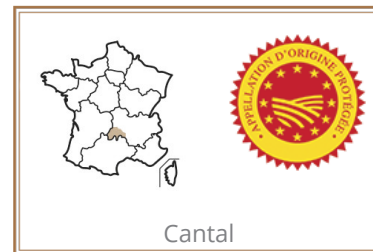




Francia



## 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.