Francia

Franche-Comté

COMTÉ 10 MESES 1/32 RUEDA LECHE CRUDA 1KG

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Tiene una maduración mínima de 10 meses. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.

CÓDIGO	4999
LECHE	VACA
PESO/UD	1 kg
UDS/CAJA	8
MARCA	RIVOIRE-JACQUEMIN
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08º
PAÍS	FRANCIA

Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es