



Francia



Franche-Comté

COMTÉ 24 MESES LECHE CRUDA 36KG

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Proviene del departamento de Jura. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.

| | |
|-------------|-------------------|
| CÓDIGO | 3321 |
| LECHE | VACA |
| PESO/UD | 36 kg |
| UDS/CAJA | 1 |
| MARCA | RIVOIRE-JACQUEMIN |
| % MG/ES | 45% |
| TEMPERATURA | 10° |
| PAÍS | FRANCIA |



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.