



Francia

## DELICE RLM 200G

Lo más destacado del queso es que se lava regularmente con Chablis, un vino blanco local de alto estatus hasta que finaliza el proceso de maduración. Este baño en vino hace su impacto lentamente en los fermentos de color amarillo-orgánico dentro del queso. Una vez que el queso se retira de la caja de madera, se vuelve extremadamente cremoso.

CÓDIGO	6054
LECHE	VACA
PESO/UD	0,2 kg
UDS/CAJA	8
MARCA	RODOLPHE LE MEUNIER
% MG/ES	56%
TEMPERATURA	06°
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.