



Francia

EMMENTAL 1/4 RUEDA

20KG

Queso elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.

CÓDIGO	2076
LECHE	VACA
PESO/UD	20 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	ERMITAGE
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.