



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](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.