



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.