



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.