



Suiza



# EMMENTALER SUIZO

## PORCIÓN LECHE CRUDA

### 200G

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

CÓDIGO	1152
LECHE	VACA
PESO/UD	0,2 kg
UDS/CAJA	12
MARCA	EMMENTALER
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08°
PAÍS	SUIZA



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.