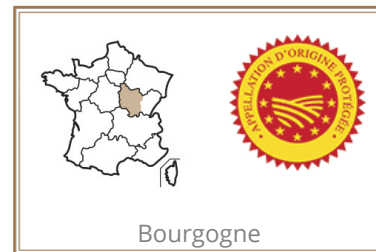




Francia



Bourgogne

## EPOISSES BERTHAUT 125G

Queso con DOP elaborado por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.

CÓDIGO	5323
LECHE	VACA
PESO/UD	0,125 kg
UDS/CAJA	6
MARCA	BERTHAUT
% MG/ES	55%
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.