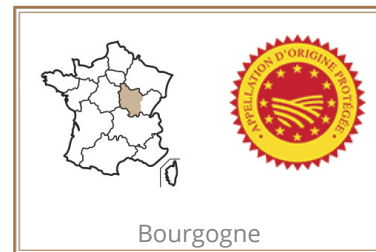




Francia



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.