Francia

ÉPOISSES GAUGRY 1KG

Único queso DOP francés de coagulacióó láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40º). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca mediante proceso artesanal.

CÓDIGO	6042
LECHE	VACA
PESO/UD	1 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	GAUGRY
% MG/ES	50 %
TEMPERATURA	08º
PAÍS	FRANCIA

Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es