



Francia



ÉPOISSES GAUGRY 1KG

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). 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	08°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.