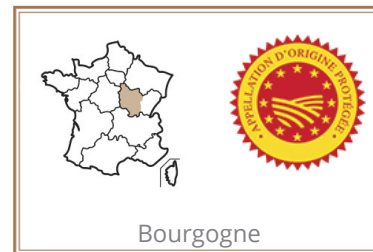




Francia



EPOISSES GAUGRY 250G

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 6034

LECHE VACA

PESO/UD 0,25 kg

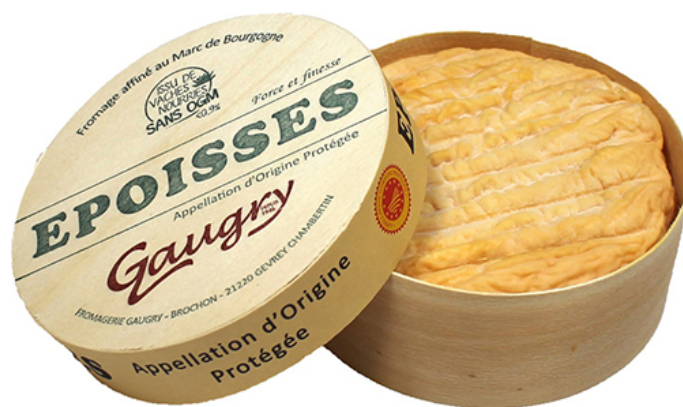
UDS/CAJA 6

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.