



Holanda

## GOUDA CABRA CURADO

### 10 MESES RUEDA 4KG

Queso gouda de origen holandés elaborado con leche de cabra. Sigue el mismo proceso de elaboración que un queso gouda, pero utilizando leche de cabra. Tiene una maduración de 10 meses y su sabor gana en intensidad y textura.

CÓDIGO	5741
LECHE	CABRA
PESO/UD	4 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	NOORDLANDER
% MG/ES	56%
TEMPERATURA	14°
PAÍS	HOLANDA



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.