



Suiza



GRUYÈRE SUIZO 15 MESES

RUEDA LECHE CRUDA

33KG

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère reserva madura entre 12 y 15 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



CÓDIGO	1822
--------	------

LECHE	VACA
-------	------

PESO/UD	33 kg
---------	-------

UDS/CAJA	1
----------	---

MARCA	LE GRUYÈRE
-------	------------

% MG/ES	49%
---------	-----

TEMPERATURA	08°
-------------	-----

PAÍS	SUIZA
------	-------

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.