



Francia



Franche-Comté y Savoie

# GRUYÈRE 4 MESES

## PORCIÓN 200G

Queso con IGP, elaborado con leche cruda de vaca. Es un queso de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 4 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.

CÓDIGO	4048
LECHE	VACA
PESO/UD	0,2 kg
UDS/CAJA	12
MARCA	MONTS & TERROIRS
% MG/ES	49,50%
TEMPERATURA	06°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.