



España



Menorca

# MAHÓN SON VIVES LECHE CRUDA 2,5KG

Queso de vaca típico de la isla de Menorca con una maduración de 3-4 meses. Es suave, poco salado y de textura semicremosa. La pasta es de color amarilla o blanca, según la época del año. Se elabora en la finca de Son Vives, en la costa norte de Menorca, muy cerca del mar, donde desde hace 8 años cuentan con una explotación de sólo 25 vacas.

CÓDIGO	6345
LECHE	VACA
PESO/UD	2,5 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	SON VIVES MENORCA
% MG/ES	38%
TEMPERATURA	09°
PAÍS	ESPAÑA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.