



Francia

## MIMOLETTE RESERVE 24 MESES 2,8KG

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.

|             |                  |
|-------------|------------------|
| CÓDIGO      | 5446             |
| LECHE       | VACA             |
| PESO/UD     | 2,8 kg           |
| UDS/CAJA    | 1                |
| MARCA       | ISIGNY STE. MERE |
| % MG/ES     | 40%              |
| TEMPERATURA | 10°              |
| 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.