



Francia

CABRA MOTH AIS SUR FEIULLE BARQUETTE 180G

Queso tradicional, cuyas referencias lo sitúan ya en los mercados y mesas de mediados del siglo XIX. Se elabora con leche pasteurizada de cabra que se coagula con y se forman tortas de unos 200 gramos. Madura sobre hojas de plátano o castaño, con el objetivo de absorber la humedad y afinar aromas, sabores y texturas.

CÓDIGO	5553
LECHE	CABRA
PESO/UD	0,18 kg
UDS/CAJA	6
MARCA	POITOU CHÈVRE
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	06°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.