



Francia



MUNSTER FERMIER LECHE CRUDA 750G

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su pasta es blanda y su corteza lavada es lisa y ligeramente húmeda de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas calidades de fundido. Madura entre 2 y 3 meses.

CÓDIGO	3156
LECHE	VACA
PESO/UD	0,75 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	ROCHESSON
% MG/ES	50%
TEMPERATURA	06°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.