Francia

PALET DE BOURGOGNE 125G

Queso époisse de 125G. Por este motivo no se le puede decir époisse porque solo el DOP de 250G puede llamarse así. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.

CÓDIGO	6030
LECHE	VACA
PESO/UD	0,125 kg
UDS/CAJA	8
MARCA	GAUGRY
% MG/ES	50%
TEMPERATURA	08º
PAÍS	FRANCIA

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es