



Francia



Basse-Normandie

# PONT L'EVÊQUE GRAND

## 1,5KG

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.

CÓDIGO	3489
LECHE	VACA
PESO/UD	1,5 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	GRAINDORGE
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08°
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.