



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.