



Francia

PYRÉNÉES LE MOULIS

CABRA 4KG

Queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada procedente de los Pirineos. De pasta prensada no cocida y de color blanca, su corteza es de color teja y su sabor pronunciado. Curación mínima de 10 semanas.

CÓDIGO	7
LECHE	CABRA
PESO/UD	4 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	LE MOULIS
% MG/ES	47,50%
TEMPERATURA	10°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.