



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](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.