



Francia

## PYRÉNÉES LE MOULIS

### VACA LECHE CRUDA 4KG

Queso originario de los Pirineos franceses. Se elabora a partir de leche cruda de vaca rigurosamente seleccionada que le aporta un gusto muy característico y buscado. Corteza sólida de color nuez moscada y de pasta consistente. Curación mínima 8 semanas.

CÓDIGO	2
LECHE	VACA
PESO/UD	4 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	LE MOULIS
% MG/ES	52%
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.