



Francia

# SAINT FÉLICIEN LECHE CRUDA 180G

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.

CÓDIGO	4928
--------	------

LECHE	VACA
-------	------

PESO/UD	0,18 kg
---------	---------

UDS/CAJA	8
----------	---

MARCA	LE CHARTROUSIN
-------	----------------

% MG/ES	50%
---------	-----

TEMPERATURA	06°
-------------	-----

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.