



Francia

## SOMPORT FERMIER LECHE CRUDA 4,5KG

Queso "semi duro" que desarrolla una corteza natural de color beige anaranjado. Tiene un sabor definitivamente fuerte con notas a nueces y un poco carnoso al acabar. Su aroma recuerda a las zonas rurales frescas y verdes de los Pirineos. La textura del Somport es suave y esponjosa, típica de un queso curado y es muy agradable al paladar.

CÓDIGO	5281
LECHE	VACA
PESO/UD	4,5 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	VALLÉE D'ASPE
% MG/ES	49,30%
TEMPERATURA	12°
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.