



Francia



# SAINT NECTAIRE DOP FERMIER L.C. EXCELLENCE 1,6KG

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura unos 45 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada. Viene en caja de madera.



CÓDIGO	5766
LECHE	VACA
PESO/UD	1,6 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08°
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.