



Suiza



TÊTE DE MOINE NOIRE

800G

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 6 meses de curación.

CÓDIGO	5000
LECHE	VACA
PESO/UD	0,8 kg
UDS/CAJA	4
MARCA	FROMAGE DE BELLELAY
% MG/ES	52,50%
TEMPERATURA	08°
PAÍS	SUIZA



Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.