



France

LE BREZAIN ROUE 6KG

Fabriqué avec du lait de vache pasteurisé. C'est doux, savoureux et original. Sa particularité est qu'il est exposé au feu de bois pendant 24 heures après 6 à 8 semaines de maturation. Sa pâte est onctueuse et fondante, blanc ivoire.

| | |
|------|------|
| CODE | 5964 |
|------|------|

| | |
|------|-------|
| LAIT | VACHE |
|------|-------|

| | |
|--------------|------|
| POIDS/UNITÉS | 6 kg |
|--------------|------|

| | |
|---------------|---|
| UNITÉS/CARTON | 1 |
|---------------|---|

| | |
|--------|---------|
| MARQUE | BREZAIN |
|--------|---------|

| | |
|---------|-----|
| % MG/ES | 45% |
|---------|-----|

| | |
|-------------|-----|
| TEMPÉRATURE | 08° |
|-------------|-----|

| | |
|------|--------|
| PAYS | FRANCE |
|------|--------|



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.