



France

BARISIEN NATURE DONGÉ

550G

Un fromage triple crème fait de lait de vache cru; après vieillissement, la croûte fleurie blanche apparaît. Il a une saveur douce et beurrée avec des notes de terre. Il est fabriqué selon la méthode traditionnelle de coupe du caillé à la main.

| | |
|---------------|---------|
| CODE | 5800 |
| LAIT | VACHE |
| POIDS/UNITÉS | 0,55 kg |
| UNITÉS/CARTON | 4 |
| MARQUE | DONGE |
| % MG/ES | 40% |
| TEMPÉRATURE | 04° |
| PAYS | FRANCE |



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.