



France

## BRIE AU GRAND MARNIER

### 1,5 KG

Fromage élaboré à partir de lait de vache pasteurisé. Après 4 semaines d'affinage, le fromage est tranché en deux disques d'épaisseur égale, et les disques sont lavés au Grand Marnier qui, comme le fromage, fait partie du patrimoine gastronomique de l'île

CODE	2900
------	------

LAIT	VACHE
------	-------

POIDS/UNITÉS	1,5 kg
--------------	--------

UNITÉS/CARTON	1
---------------	---

MARQUE	ROUZAIRE
--------	----------

% MG/ES	50%
---------	-----

TEMPÉRATURE	06°
-------------	-----

PAYS	FRANCE
------	--------



Fiche produit téléchargée sur le site [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Pour plus d'informations, contactez-nous.