



France

CAMEMBERT AU CALVADOS AFFINÉ 250G

Camembert semi-affiné dont on retire la croûte avant de le plonger dans du Calvados, de l'enrober de chapelure et de le décorer de noix. Le fromage absorbe l'essence du Calvados. Il acquiert un léger arôme de pomme et une texture crémeuse et onctueuse.

CODE	5863
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	0,25 kg
UNITÉS/CARTON	4
MARQUE	RODOLPHE LE MEUNIER
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	08°
PAYS	FRANCE



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.