



France



Cantal

CANTAL VIEUX AOP L.C.

1/16 2,5KG

Fromage AOP fabriqué à partir de lait de vache cru. C'est l'un des plus anciens fromages de France. Il est affiné pendant 8 mois. Sa croûte est gris blanchâtre et sa pâte est de couleur ivoire. Il a un arôme laiteux et une agréable saveur de noix.

CODE	5767
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	2,5 kg
UNITÉS/CARTON	2
MARQUE	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	08°
PAYS	FRANCE



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.