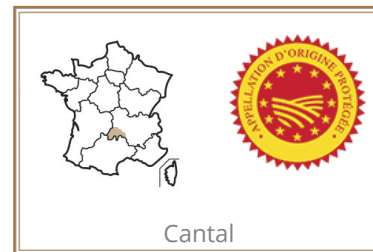




France



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.