



France

CHEVRE CHABICHOU LE SAINT HERAY 150G

Fromage fabriqué avec du lait de chèvre pasteurisé. Sa pâte est très blanche et sa texture est ferme et crémeuse. Avec le temps, il durcit et devient cassant. Sa saveur est caprine, plutôt douce et onctueuse. Il est affiné pendant un minimum de 2 semaines.

CODE	5554
LAIT	CHÈVRE
POIDS/UNITÉS	0,15 kg
UNITÉS/CARTON	6
MARQUE	LE SAINT HERAY
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	06°
PAYS	FRANCE



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.