



France

CHEVRE MOTH AIS SUR FEUILLE BARQUETTE 180G

Il s'agit d'un fromage traditionnel, dont les références remontent aux marchés et aux tables du milieu du XIXe siècle. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre pasteurisé, qui est coagulé avec et formé en gâteaux d'environ 200 grammes. Il est mûri sur des feuilles de bananier ou de châtaignier afin d'absorber l'humidité et d'affiner les arômes, l

CODE	5553
LAIT	CHÈVRE
POIDS/UNITÉS	0,18 kg
UNITÉS/CARTON	6
MARQUE	POITOU CHÈVRE
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	06°
PAYS	FRANCE



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.