France

ST MARCELLIN: RHONE-ALPES

DUO GOURMAND 230G

Un duo de deux fromages bien connus : le Saint Félicien et le Saint Marcellin. Ce sont des fromages à pâte molle fabriqués à partir de lait de vache cru ou thermisé et dont l'affinage dure de 3 à 4 semaines. Ils sont crémeux et doux.

CODE	5632
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	0,23 kg
UNITÉS/CARTON	6
MARQUE	ETOILE DU VERCORS
% MG/ES	50/60%
TEMPÉRATURE	06°
PAYS	FRANCE

Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es