



France



Auvergne

FOURME D'AMBERT AOP MEULE 2,3KG

Fromage bleu à AOP, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Sa texture est friable et son goût présente des notes minérales, ainsi que du caramel sucré et salé. Une qualité extrême pour une saveur inimitable.

| | |
|---------------|---------------|
| CODE | 5762 |
| LAIT | VACHE |
| POIDS/UNITÉS | 2,3 kg |
| UNITÉS/CARTON | 2 |
| MARQUE | PAUL DISCHAMP |
| % MG/ES | 50% |
| TEMPÉRATURE | 08° |
| PAYS | FRANCE |



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.