



France

MIMOLETTE RESERVE 24 MOIS 2,8KG

Fromage fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Sa couleur orange intense et attrayante provient du colorant naturel annatto ajouté au cours du processus de production. La pâte est compacte, lisse et homogène avec quelques trous. Il est affiné pendant 24 mois.

| | |
|---------------|------------------|
| CODE | 5446 |
| LAIT | VACHE |
| POIDS/UNITÉS | 2,8 kg |
| UNITÉS/CARTON | 1 |
| MARQUE | ISIGNY STE. MERE |
| % MG/ES | 40% |
| TEMPÉRATURE | 10° |
| PAYS | FRANCE |



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.