



France



## SAINT NECTAIRE AOP

### 1,8KG

Fromage AOP fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé de la région Auvergne. Fromage à pâte semi-molle et à croûte lavée. Affiné pendant 4 semaines sur un lit de paille. Crémeux et onctueux, le fromage rappelle l'herbe fraîchement coupée, le foin doux et les fleurs.



CODE	5763
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	1,8 kg
UNITÉS/CARTON	2
MARQUE	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	08°
PAYS	FRANCE

Fiche produit téléchargée sur le site [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Pour plus d'informations, contactez-nous.