



France



SAINT NECTAIRE AOP

FERMIER L.C. 1,6KG

Fromage AOP fabriqué à partir de lait cru de vache de la région Auvergne. Fromage à pâte semi-molle et à croûte lavée. Affinage de 8 à 10 semaines sur un lit de paille. Crémeux et onctueux, le fromage rappelle l'herbe fraîchement coupée, le foin doux et les fleurs.



CODE	5764
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	1,6 kg
UNITÉS/CARTON	2
MARQUE	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	08°
PAYS	FRANCE

Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.