



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.