

## Brie con Mostaza de Meaux 1,5Kg





Francia

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.

Código	2898
Peso/Ud	1.5
Uds/Caja	1
Marca	ROUZAIRE
%MG/ES	50%

Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.