# Brie con Mostaza de Meaux 1,5Kg

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.