



# 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.

Brie con Mostaza de Meaux 1,5Kg

---

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](http://www.iberconseil.es)

---

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

