Brie de Meaux 1/4 Leche Cruda 700G

Francia

Queso DOP de pasta blanda de color marfil y elaborado con leche cruda de vaca. Las vacas pastan un 80% del año, por lo que la leche es de altísima calidad. Este queso cremoso tiene un periodo mínimo de maduración de 4 meses. Una delicia para el paladar.

Código	2947
Peso/Ud	0.7
Uds/Caja	4
Marca	ROUZAIRE
%MG/ES	45%

Brie de Meaux 1/4 Leche Cruda 700G



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.