

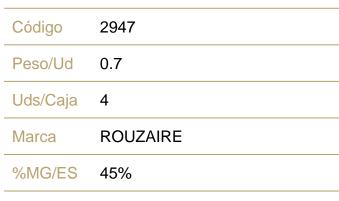
Brie de Meaux 1/4 Leche Cruda 700G





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.







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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

