



# Brie de Meaux Leche Cruda 1/4 Rueda 750G



Francia

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

---

Código 372

---

Peso/Ud 0.75

---

Uds/Caja 4

---

Marca RENARD GILLARD

---

%MG/ES 44%

---

Brie de Meaux Leche Cruda 1/4 Rueda 750G



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

