Brie de Meaux Leche Cruda Rueda 3Kg

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	371
Peso/Ud	3
Uds/Caja	1
Marca	RENARD GILLARD
%MG/ES	44%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

Iber Conseil España S.A. Avenida Diagonal 561 planta 4 08029 Barcelona - iber@iberconseil.es