

Brie de Meaux Renard Gillard 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%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.