



Brie de Meaux Renard Gillard 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.

