

## Brugge Viejo 1/4 Rueda 3Kg



Bélgica

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.

|          |        |
|----------|--------|
| Código   | 4221   |
| Peso/Ud  | 3      |
| Uds/Caja | 2      |
| Marca    | BRUGGE |
| %MG/ES   | 50%    |

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.