



Camembert de Normandie Leche Cruda 250G



Francia

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca. El proceso de fabricación es muy tradicional: es depositado en los moldes con un cucharón. De pasta blanda, untuosa y suave, tiene un periodo de maduración de 3 a 5 semanas.

Código 3478

Peso/Ud 0.25

Uds/Caja 6

Marca GRAINDORGE

%MG/ES 45%

Camembert de Normandie Leche Cruda 250G



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

