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%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.