



# Cantal Viejo DOP L.C. 1/16 2,5Kg



Francia

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es uno de los quesos más antiguos de Francia. Tiene una maduración de 8 meses. De corteza color gris blanquecino y pasta color marfil. Tiene un aroma lechoso y un agradable sabor a nueces.



Código	5767
--------	------

Peso/Ud	2.5
---------	-----

Uds/Caja	2
----------	---

Marca	PAUL DISCHAMP
-------	---------------

%MG/ES	45%
--------	-----



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

