

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.