# Comté 10 meses 1/32 Rueda Leche Cruda 1Kg




Francia

Queso DOP más consumido en Francia en volúmen. De pasta dura elaborado con leche cruda de vaca de la raza Montbeliarde y Simmental. Tiene una maduración mínima de 10 meses. Su textura es cremosa y su sabor afrutado. Funde muy bien.

| | |
|---|---|
| Código | 4999 |
| Peso/Ud | 1 |
| Uds/Caja | 8 |
| Marca | RIVOIRE-JACQUEMIN |
| %MG/ES | 45% |



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.