

Époisses 250G



Francia

Queso con DOP elaborado por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.



Código 5113

Peso/Ud 0.25

Uds/Caja 6

Marca LINCET

%MG/ES 50%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.