

Epoisses Berthaut 125G





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 | 5323 |
|----------|----------|
| Peso/Ud | 0.125 |
| Uds/Caja | 6 |
| Marca | BERTHAUT |
| %MG/ES | 55% |



Epoisses Berthaut 125G

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

