

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%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.