



Époisses Gaugry 1Kg



Francia

Único queso DOP francés de coagulación láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40°). El color anaranjado de la corteza viene de un fermento natural, llamado fermento del rojo. Está elaborado con leche de vaca mediante proceso artesanal.



Código 6042

Peso/Ud 1

Uds/Caja 1

Marca GAUGRY

%MG/ES 50 %



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

