Époisses Gaugry 1Kg

Francia

Único queso DOP francés de coagulacióó láctica y de corteza lavada, con Marc de Borgoña (licor de 40º). 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 %

Époisses Gaugry 1Kg



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.