

# 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 %

---

## Époisses Gaugry 1Kg

Époisses Gaugry 1Kg



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

---

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.