Brie de Meaux Renard Gillard 1/4 rueda 750G

Francia

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

Código	372
Peso/Ud	0.75
Uds/Caja	4
Marca	RENARD GILLARD
%MG/ES	44%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.