# Brugge Viejo 1/2 Rueda 6Kg

Bélgica

Queso de pasta dura elaborado con leche pasteurizada de vaca. Queso tipo gouda, tiene una curación de 10-12 meses. Se caracteriza por su riqueza en sabor y su ligero contenido en sal.

| | |
|---|---|
| Código | 2665 |
| Peso/Ud | 6 |
| Uds/Caja | 1 |
| Marca | BRUGGE |
| %MG/ES | 50% |

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.


Iber Conseil España S.A. Avenida Diagonal 561 planta 4 08029 Barcelona - iber@iberconseil.es