Camembert al Calvados Madurado RLM 250GX4

Francia

Camembert semicurado al que se le quita la corteza, se remoja en licor de Calvados, se pasa por el pan rallado y se decora con nuez. El queso absorbe la esencia de la bebida. Tiene un leve aroma a manzana y la textura es cremosa y untuosa.

Código	5863
Peso/Ud	0.25
Uds/Caja	4
Marca	RODOLPHE LE MEUNIER
%MG/ES	45%

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