Époisses 250G

Francia

Queso con DOP elaborado por monjes cistercienses en el 1500. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.

Código	5113
Peso/Ud	0.25
Uds/Caja	6
Marca	LINCET
%MG/ES	50%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.