



Francia

## BRIE CON MOSTAZA DE MEAUX 1,5KG

Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. A las 4 semanas de curación el queso se corta en dos en sentido horizontal y se le introduce una capa de Mostaza de Meaux que, como el queso, forma parte del patrimonio culinario de la región Île-de-France.

CÓDIGO	2898
--------	------

LECHE	VACA
-------	------

PESO/UD	1,5 kg
---------	--------

UDS/CAJA	1
----------	---

MARCA	ROUZAIRE
-------	----------

% MG/ES	50%
---------	-----

TEMPERATURA	06°
-------------	-----

PAÍS	FRANCIA
------	---------



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.