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	06º
PAÍS	FRANCIA

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. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es