



Francia



Meuse

BRIE DE MEAUX LECHE CRUDA RUEDA 3KG

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. De corteza de moho blanco, su textura es cremosa. Ligero sabor a avellana. Elaborado al estilo tradicional, con un periodo de maduración de mínimo 4 semanas.

CÓDIGO	371
LECHE	VACA
PESO/UD	3 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	RENARD GILLARD
% MG/ES	44%
TEMPERATURA	06°
PAÍS	FRANCIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.