Suiza

Vallée de l'Emme

# EMMENTALER SUIZO PORCIÓN LECHE CRUDA 200G

Queso con DOP elaborado con leche de vaca, de pasta dura y de color marfil. Su corteza es natural, firme y seca, de color amarillento. Es famoso por sus característicos agujeros del tamaño de una cereza. Es reconocido por tener un sabor suavemente almendrado.

| | |
|---|---|
| CÓDIGO | 1152 |
| LECHE | VACA |
| PESO/UD | 0,2 kg |
| UDS/CAJA | 12 |
| MARCA | EMMENTALER |
| % MG/ES | 45% |
| TEMPERATURA | 08º |
| PAÍS | SUIZA |

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