Francia

MIMOLETTE RESERVE 24 MESES 2,8KG

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.

CÓDIGO	5446
LECHE	VACA
PESO/UD	2,8 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	ISIGNY STE. MERE
% MG/ES	40%
TEMPERATURA	10º
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