



Francia



## CABRA PICODON FERMIER

### LECHE CRUDA 60G

Queso con DOP de pasta blanda y sabor suave. Elaborado con leche cruda de cabra y con una maduración de unas 4 - 6 semanas. Es un queso de pequeño formato pero de gran aroma y sabor.

CÓDIGO	4465
LECHE	CABRA
PESO/UD	0,06 kg
UDS/CAJA	15
MARCA	CAVET
% MG/ES	28,5 %
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.