



Francia



# CABRA      ROCAMADOUR

## FERMIER    LECHE    CRUDA

### (35GX12)

Rocamadour es un queso francés con DOP que se elabora con leche cruda de cabra. La textura resulta suave y fundente. Desprende un olor caprino. Cuando el queso está fresco, tiene un sabor suave, con un sutil sabor a crema. Con la edad, el sabor se vuelve más fuerte y más seco.



CÓDIGO	5454
LECHE	CABRA
PESO/UD	0,035 kg
UDS/CAJA	12
MARCA	LE BOIS D'AMALTHÉE
% MG/ES	45%
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.