Francia

SAINT NECTAIRE DOP FERMIER L.C. 1,6KG

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura unos 30 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.

CÓDIGO	5764
LECHE	VACA
PESO/UD	1,6 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPERATURA	08º
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