France

CANTAL ENTRE DEUX MEULE AOP 40KG

Fromage AOP fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Également connu sous le nom de Forme de Cantal, c'est l'un des plus anciens fromages de France. Sa croûte est gris blanchâtre et sa pâte est de couleur ivoire. Il a un arôme laiteux et une agréable saveur de noix.

CODE	5759
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	40 kg
UNITÉS/CARTON	1
MARQUE	PAUL DISCHAMP
% MG/ES	45%
TEMPÉRATURE	08º
PAYS	FRANCE

Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.

Iber Conseil España S.A. © 2017 Paseo Manuel Girona 14, Bajos, 08034 Barcelona. - iber@iberconseil.es