France

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

Fromage AOP fabriqué à partir de lait cru de vache de la région Auvergne. Fromage à pâte semi-molle et à croûte lavée. Affinage de 8 à 10 semaines sur un lit de paille. Crémeux et onctueux, le fromage rappelle l'herbe fraîchement coupée, le foin doux et les fleurs.

CODE	5764
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	1,6 kg
UNITÉS/CARTON	2
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