

Gruyère 4 meses Porción 200G



Francia

Queso con IGP, elaborado con leche cruda de vaca. Es un queso de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. Maduración mínima de 4 meses. La presencia de agujeros no es indispensable. De corteza granulada, su sabor es delicado.

Código	4048
--------	------

Peso/Ud	0.2
---------	-----

Uds/Caja	12
----------	----

Marca	MONTS & TERROIRS
-------	------------------

%MG/ES	49,50%
--------	--------

Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.