Gruyère Suizo Viejo 18 meses Rueda 35Kg

Suiza

Queso con DOP, elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada y cocida, de color marfil a amarillo claro. El Gruyère viejo madura aproximadamente 18 meses. De corteza granulada, presenta una magnífica complejidad de sabores contundentes y fuertes.



Código	6720
Peso/Ud	35
Uds/Caja	1
Marca	LE GRUYÈRE
%MG/ES	51%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.