Livarot Petit 250G

Francia

Queso DOP elaborado a base de leche pasteurizada de vaca de la región de Normandía. Posee una corteza lavada de color anaranjado y aspecto rústico. Tiene un periodo de maduración de 6 a 8 semanas.

Código	3482
Peso/Ud	0.25
Uds/Caja	6
Marca	GRAINDORGE
%MG/ES	40%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.