# 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.


Iber Conseil España S.A. Avenida Diagonal 561 planta 4 08029 Barcelona - iber@iberconseil.es