



Mahón Son Vives Leche Cruda 2,5KG



España

Queso de vaca típico de la isla de Menorca con una maduración de 3-4 meses. Es suave, poco salado y de textura semicremosa. La pasta es de color amarilla o blanca, según la época del año. Se elabora en la finca de Son Vives, en la costa norte de Menorca, muy cerca del mar, donde desde hace 8 años cuentan con una explotación de sólo 25 vacas.

Código 6345

Peso/Ud 2.5

Uds/Caja 2

Marca SON VIVES MENORCA

%MG/ES 38%

Mahón Son Vives Leche Cruda 2,5KG



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

