



Maroilles dop raw milk rodolphe 180g x8



France

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca, en el norte de Francia. Durante su maduración es bañado regularmente con salmuera, para posteriormente ser cepillado. Queso de gran personalidad. Su corteza cambia de amarillo a naranja y luego a rojo.

Code	6127
------	------

Weight/Pc	0.7
-----------	-----

Pcs/box	6
---------	---

Brand	RODOLPHE LE MEUNIER
-------	---------------------

%FAT/IDM	40%
----------	-----

Product sheet downloaded from the website www.iberconseil.es

If you would like more information, please contact us.

