



Mimolette Reserve 24 meses 2,8Kg



Francia

Queso elaborado con leche de vaca pasteurizada. Su atractivo e intenso color anaranjado viene del colorante natural annatto añadido durante el proceso de elaboración. Pasta compacta, lisa y homogénea con algunos agujeros. Tiene una maduración de 24 meses.

Código 5446

Peso/Ud 2.8

Uds/Caja 1

Marca ISIGNY STE. MERE

%MG/ES 40%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

