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	
%MG/ES	40%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.