Munster 750G



Francia

Queso DOP elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. De pasta blanda y corteza lavada de color marfil, tiene un olor fuerte y un sabor suave. Maduración entre 2 y 3 meses. Muy buenas calidades de fundido.

Código	3295
Peso/Ud	0.75
Uds/Caja	2
Marca	MARIKEL
%MG/ES	50%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.