

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.