



Munster Fermier Leche Cruda 750G



Francia

Queso DOP elaborado con leche cruda de vaca. Su pasta es blanda y su corteza lavada es lisa y ligeramente húmeda de color marfil. Su olor es fuerte y su sabor suave. Tiene muy buenas calidades de fundido. Madura entre 2 y 3 meses.



Código 3156

Peso/Ud 0.75

Uds/Caja 2

Marca ROCHESSON

%MG/ES 50%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

