# 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.