Palet de Bourgogne 125G

Palet de Bourgogne 125G

Francia

Queso époisse de 125G. Por este motivo no se le puede decir époisse porque solo el DOP de 250G puede llamarse así. De pasta blanda con corteza lavada. Está elaborado con leche de vaca, mediante proceso artesanal, y madurando entre 6 y 8 semanas.

Código	6030
Peso/Ud	0.125
Uds/Caja	8
Marca	GAUGRY
%MG/ES	50%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.