Pont l'Evêque Petit 220G

Francia

Queso DOP de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de vaca. Se presenta en forma cuadrada con corteza lavada de color beige o anaranjada. Tiene un periodo de maduración de 4 a 6 semanas.

Código	3484
Peso/Ud	0.22
Uds/Caja	6
Marca	GRAINDORGE
%MG/ES	45%

Pont l'Evêque Petit 220G



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.