



Saint Félicien Leche Cruda 180G



Francia

Queso de pasta blanda elaborado con leche termizada de vaca. Su periodo de maduración óptimo es de 4 a 6 semanas. Es un queso cremoso y suave.

Código	4928
--------	------

Peso/Ud	0.18
---------	------

Uds/Caja	8
----------	---

Marca	LE CHARTROUSIN
-------	----------------

%MG/ES	50%
--------	-----



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

