Saint Nectaire DOP Fermier L.C. Excellence 1,6Kg

Francia

Queso DOP elaborado a base de leche cruda de vaca proveniente de la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada. Madura unos 45 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada. Viene en caja de madera.

Código	5766
Peso/Ud	1.6
Uds/Caja	1
Marca	PAUL DISCHAMP
%MG/ES	45%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

Iber Conseil España S.A. Avenida Diagonal 561 planta 4 08029 Barcelona - iber@iberconseil.es