



# 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](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

