



Saint-nectaire pdo fermier raw milk excellence 1.6



France

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.



Code	5766
------	------

Weight/Pc	1.6
-----------	-----

Pcs/box	1
---------	---

Brand	PAUL DISCHAMP
-------	---------------

%FAT/IDM	45%
----------	-----



Product sheet downloaded from the website www.iberconseil.es

If you would like more information, please contact us.

