



Tête de Moine Gold 4 meses Leche Cruda 800G



Suiza

Queso con DOP elaborado con leche cruda de vaca. Es reconocido por su gran sabor y su aroma además de su característico corte en forma de rosetas que se consigue gracias a la "girolle". Con la particularidad de 4 meses de curación.



Código	2092
--------	------

Peso/Ud	0.8
---------	-----

Uds/Caja	4
----------	---

Marca	FROMAGE DE BELLELAY
-------	---------------------

%MG/ES	51%
--------	-----



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

