

Tête de Moine Noire 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 6 meses de curación.



Código	5000
Peso/Ud	0.8
Uds/Caja	4
Marca	FROMAGE DE BELLELAY
%MG/ES	52,50%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.