Tomme Morgée Leche cruda 1,7Kg



France

Un tomme con corteza morgée es un queso cuya corteza se lava regularmente con salmuera (agua salada) durante la maduración, lo que le da un sabor pronunciado, a menudo lácteo, afrutado o con notas de cerveza. Tiene DOP y está elaborado con leche cruda.

Code	6790
Weight/Pc	1.5
Pcs/box	3
Brand	LE FARTO DE THONES
%FAT/IDM	52%

Product sheet downloaded from the website www.iberconseil.es

If you would like more information, please contact us.