



Tomme Morgée Leche cruda 1,7Kg



Francia

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.



Código 6790

Peso/Ud 1.5

Uds/Caja 3

Marca LE FARTO DE THONES

%MG/ES 52%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

