

Tomme Noire Pyrenees 4KG



Francia



Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Se distingue por su corteza cubierta con una película de parafina negra. Debe ser refinado al menos 21 días. El tomme negro de los Pirineos está protegido por una indicación geográfica protegida (IGP). Es un queso suave y tierno, con un toque picante y un sabor fresco y ligero.

Código	5242
Peso/Ud	4
Uds/Caja	1
Marca	ONETIK
%MG/ES	53,2%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.