

Pyrénées Moulis Azul Cabra 3Kg

Queso azul elaborado con leche de cabra y madurado a una temperatura baja durante un periodo mínimo de 8 semanas. Es allí donde se desarrolla el roqueforti penicillium y crea estas vetas azules por todo el queso. Un sabor pronunciado con un toque de mantequilla.

Código: 3823

Leche: CABRA

Peso Ud.: 3 kg

Uds. Caja: 1

MG: >50 %

Temperatura: 10°

Marca: LE MOULIS

País: Francia

