

## Rigotte de Condrieu Leche Cruda 35G

Rigotte de Condrieu es un queso francés del Ródano-Alpes. Tiene DOP y está elaborado con leche cruda de cabra. Su pasta es blanda y tiene una corteza natural color marfil. Su sabor es suave con aromas caprinos que destacan en la boca.

Código:	4447
Leche:	CABRA
Peso Ud.:	0,03 kg
Uds. Caja:	12
MG:	45 %
Temperatura:	08°
Marca:	RIGOTTE DE CONDRIEU
País:	Francia
DOP:	SÍ

