

MADURADO DE VACA BIO



MADURADO DE VACA BIO

Leche pasteurizada de vaca

Elaborado en Dinamarca. Se almacena durante un mínimo de 30 semanas en el faro de Bovbjerg, cerca del Mar del Norte.

Un queso con carácter, su textura se rompe con facilidad y con gran sabor gracias a la maduración.

Peso: 7 kg

Código: 1041