

FLOR DE NEU



FLOR DE NEU

Leche pasteurizada de vaca

Elaborado en el Ripollès (Girona). Madurado durante 4 semanas. De pequeño formato, la apariencia es como una flor, la piel y la pasta es de color blanco. De textura cremosa que se derrite en la boca, con muy poca sal y un toque láctico fino, tiene un regusto final a setas.

Elaborado y comercializado por la Fundación MAP, una entidad social sin ánimo de lucro constituida en 1968 por un grupo de padres y madres y de personas altruistas que decidieron buscar una alternativa de atención para las personas con discapacidad de la comarca del Ripollès y sus familias.

Formato: 100 gr

Código: 184