

MADURAT DE VACA BIO



MADURAT DE VACA BIO

Llet pasteuritzada de vaca

Elaborat a Dinamarca. S'emmagatzema durant un mínim de 30 setmanes al far de Bovbjerg, a prop del Mar del Nord.

Un formatge amb caràcter, la seva textura es trenca amb facilitat i amb gran sabor gràcies a la maduració.

Pes: 7 kg

Codi: 1041