

MIMOLETTE



MIMOLETTE

Leche pasteurizada de vaca

De la Ille, en el norte de Francia. Pasta compacta, tersa y homogénea, con algunos agujeros. Su color anaranjado viene dado por el colorante natural annato, añadido durante el proceso de elaboración.

Tiene una maduración de 24 meses y ha estado 4 meses más en los lagares de Xerigots.

Formato: 2,3kg

Código: 681