

TRENDY



Rodajas de queso de cabra madurado 77mm 50g Rondelles de fromage de chèvre affiné 77mm 50g

La gama de quesos madurados ha estado quince días bajo una estricta vigilancia para conseguir que el Penicillium haga su tarea, aportando intensidad de sabor. La congelación es clave para mantener este sabor intacto hasta su consumo. Su formato lo convierte en un buen acompañamiento para la carne o en el elemento principal de una ensalada, previa cocción en el horno o plancha.

La gamme de fromages à pâte dure a été sous surveillance stricte durant quinze jours pour que le Penicillium fasse son travail et lui donne une saveur intense. La congélation est la clé pour garder cette saveur intacte jusqu'à sa consommation. Son format en fait un accompagnement idéal pour les plats à base de viande ou bien l'élément principal d'une salade, cuite préalablement au four.

Indicado para/Convient pour:



Guarnición
Garniture



Ayuda en
cocina
Aide dans
cuisine

Preparación/Préparation:



Datos logísticos/Information logistique:



1Kg.



10Kg.

3 x

1 x

104
cajas
boîtes

56
cajas
boîtes

MOS
A
MOS

Congelats Olot, SL
Pol. Ind. Mas Portella, 39
17853 Argelaguer
Girona - Spain

T +34 972 687 159
www.congelatsolot.com

MOS a MOS