

TRENDY

Rodelles de formatge de cabra madurat 77mm 50g

Ripened goat cheese rounds 77mm 50g

La gamma de formatges madurats ha estat quinze dies sota una estricta vigilància per aconseguir que el Penicillium faci la seva tasca, donant intensitat de sabor. La congelació és la clau per mantenir aquest sabor intacte fins al seu consum. El format el fa un bon acompanyament de carn o l'element principal d'una amanida, prèvia cocció al forn.

The ripened goat cheese range has been under strict surveillance for fifteen days, to allow the Penicillium do his job, adding an intense flavour. Deep-freezing is key to retain this flavour intact till consumption. Its shape makes it a good side dish for meat or the main ingredient for a salad, when previously baked

Indicat per/Suitable for:

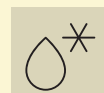


Guarnició
Garnish



Ajuda a cuina
Helping kitchen

Preparació/Preparation:



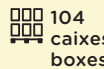
Dades logístiques/Logistical data:



1Kg.



x 3



104 caixes
boxes



10Kg.



x 1



56 caixes
boxes

MOS
A
MOS

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

T +34 972 687 159
www.congelatsolot.com

MOS  MOS