



Desde la pequeña aldea de Rians, en el corazón del Berry, esta empresa familiar, ya en su quinta generación, ha permanecido fiel a una forma de entender la elaboración de los quesos, con la excelencia en la calidad como horizonte, y con el compromiso constante con su entorno, con los consumidores, los ganaderos y colaboradores como seña de identidad fundamental.

LE ROULÉ 850 g

CON AJO Y FINAS HIERBAS

El auténtico Premium del queso fresco untable



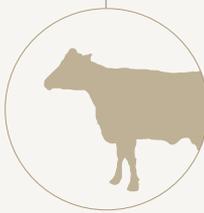
Rians posee la clave del éxito de Le Roulé: 40 años de saber hacer en la elaboración manual de este queso fresco y la cuidadosa selección de la leche fresca de las zonas próximas al atelier. El toque maestro es su combinación con los ingredientes más naturales. Las notas aromáticas del ajo y las finas hierbas, combinan a la perfección con la suavidad del queso fresco.

Código: 324
Peso: 850 g.
(peso variable)
Ud. Caja: 1
Cajas / palet: 270

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g
Valor energético: 1.245 kJ / 301 kcal
Grasas: 28 g
de las cuales saturadas: 19 g
Hidratos de carbono: 5 g
de los cuales azúcares: 2,7 g
Proteínas: 7,3 g
Sal: 1,20 g

Ingredientes:

Leche y nata pasteurizada, sal, almidón, ajo (0,7%), perejil (0,4%), conservante (ácido sórbico), regulador de acidez (ácido cítrico), cultivos, aroma natural de ajo, extracto de romero.



Contacto: comercial@goshua.com
Teléfono: 630 974 943 / 621297985