



Italia

# AZUL BLU '61 RUEDA

## 2,3KG

Queso italiano elaborado por la quesería familiar Carpenedo en Treviso. Requiere un periodo de maduración mínimo de 3 meses sumergido en vino Raboso que le proporciona un sabor peculiar cuya corteza aparece decorada con arándanos. Tiene una textura cremosa y fundente con toques ligeramente picantes y un sabor dulce e intenso.

CÓDIGO	723
LECHE	VACA
PESO/UD	2,3 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO
% MG/ES	52%
TEMPERATURA	04°
PAÍS	ITALIA



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.