



España



## CABRALES LECHE CRUDA

### RUEDA 2,5KG

Elaborado artesanalmente por los propios ganaderos, con leche cruda de vaca, cabra y oveja de ganados registrados en la D.O.P cabrales. Madurado en cuevas naturales en la montaña entre dos y cuatro meses a una temperatura de entre 8º y 12º. De olor intenso y penetrante, sabor salado, amargo y ácido.



CÓDIGO	4986
LECHE	VACA
PESO/UD	2,5 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	DON JUAN
% MG/ES	50%
TEMPERATURA	10º
PAÍS	ESPAÑA

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.