



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 8° y 12°. 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 10°

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.