



Francia



Pyrénées-Atlantiques

OVEJA OSSAU-IRATY

FERMIER LECHE CRUDA

4,5

Queso DOP elaborado con leche cruda de oveja y con una maduración de 14 meses. Su pasta es homogénea y de color marfil. Su textura es muy cremosa. Nos deja recuerdos a avellana o nuez y algo dulce y muy persistente. Con fuerte personalidad, tiene un marcado sabor clásico de oveja.

CÓDIGO	5492
LECHE	OVEJA
PESO/UD	4,5 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	VALLÉE D'ASPE
% MG/ES	54,70%
TEMPERATURA	12°
PAÍS	FRANCIA



Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.