



Italia



PARMIGIANO REGGIANO

22 MESES RUEDA 39KG

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción que está registrado en la legislación del Consorzio a la Protección del queso Parmeggiano Reggiano.

| | |
|--------|------|
| CÓDIGO | 4908 |
|--------|------|

| | |
|-------|------|
| LECHE | VACA |
|-------|------|

| | |
|---------|-------|
| PESO/UD | 39 kg |
|---------|-------|

| | |
|----------|---|
| UDS/CAJA | 1 |
|----------|---|

| | |
|-------|--------|
| MARCA | NEUTRA |
|-------|--------|

| | |
|---------|-----|
| % MG/ES | 32% |
|---------|-----|

| | |
|-------------|-----|
| TEMPERATURA | 08° |
|-------------|-----|

| | |
|------|--------|
| PAÍS | ITALIA |
|------|--------|



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.