



Italia



# PARMIGIANO REGGIANO

## 22 MESES 1/8 RUEDA

### 4,5KG

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 artesanal. Tiene una maduración mínima de 22 meses.



CÓDIGO	4912
LECHE	VACA
PESO/UD	4,5 kg
UDS/CAJA	1
MARCA	MICHELANGELO
% MG/ES	32%
TEMPERATURA	08°
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.