



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.