



Italia



PARMIGIANO 36 MESES

RUEDA 38KG

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca. Sabroso, aromático y suave, de textura granulosa. Más de 36 meses de maduración en bodegas.

| | |
|--------|------|
| CÓDIGO | 3801 |
|--------|------|

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

| | |
|---------|-------|
| PESO/UD | 38 kg |
|---------|-------|

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

| | |
|-------|----------|
| MARCA | AGRIFORM |
|-------|----------|

| | |
|---------|-----|
| % MG/ES | 35% |
|---------|-----|

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

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



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.