



Italia

PECORINO PIMIENTA 3 MESES RUEDA 2KG

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.

CÓDIGO	3742
LECHE	OVEJA
PESO/UD	2 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	IL FORTETO
% MG/ES	50%
TEMPERATURA	08°
PAÍS	ITALIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.