



Italia



Lombardia y Piamonte

PECORINO TOSCANO

EXTRA CURADO RUEDA 6 MESES

El Pecorino Oro Antico con DOP, tiene una curación de 6 meses. De pasta granulosa, tiene un sabor suave pero con un firme gusto a leche oveja. Su corteza es brillante por el aceite que lleva por encima.



CÓDIGO	713
--------	-----

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.