



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](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.