



Italie



# PARMIGIANO REGGIANO

## LAIT CRU 200G

Fromage de renommée mondiale, avec AOP, demi-gras, cuit et lentement affiné de façon naturelle. Il est obtenu à partir de lait de vache selon une méthode de production traditionnelle. Il a une maturation minimale de 22 mois.

CODE	5963
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	0,2 kg
UNITÉS/CARTON	12
MARQUE	MICHELANGELO
% MG/ES	40%
TEMPÉRATURE	08°
PAYS	ITALIE



Fiche produit téléchargée sur le site [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Pour plus d'informations, contactez-nous.