



Italie

AZUL DI BUFALA 4KG

C'est un fromage bleu fabriqué uniquement à partir de lait de bufflonne pasteurisé. Il présente une croûte sèche, rayée, gris ambré. Le fromage présente des stries bleues et un arôme intense. Au fur et à mesure de la maturation, il évolue vers des notes de sous-bois et de champignons.

| | |
|---------------|-----------------|
| CODE | 5586 |
| LAIT | BUFFLE |
| POIDS/UNITÉS | 4 kg |
| UNITÉS/CARTON | 1 |
| MARQUE | QUATTRO PORTONI |
| % MG/ES | 61% |
| TEMPÉRATURE | 06° |
| PAYS | ITALIE |



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.