



Italie

## BLU'61 CYLINDRE 2,3 KG

Fromage fabriqué à Camalò de Povegliano, province de Trévis, Italie, depuis le début du XXe siècle. Élaboré avec du lait de vache pasteurisé, sa pâte blanche et humide devient crémeuse au cours de la maturation. 3 mois d'affinage en cave minimum.

CODE	723
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	2,3 kg
UNITÉS/CARTON	1
MARQUE	LA CASEARIA CARPENEDO
% MG/ES	52%
TEMPÉRATURE	04°
PAYS	ITALIE



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

Pour plus d'informations, contactez-nous.