



France

CORSU VECCHIU 1,7KG

Fabriqué à partir de lait cru de brebis, cette variété de fromage provient de l'île française de Corse. Il est vieilli pendant environ 6 mois, période pendant laquelle il développe une belle croûte rustique, naturellement tachetée, de couleur grisâtre.

| | |
|---------------|---------------|
| CODE | 5730 |
| LAIT | BREBIS |
| POIDS/UNITÉS | 1,7 kg |
| UNITÉS/CARTON | 2 |
| MARQUE | CORSU VECCHIU |
| % MG/ES | 51% |
| TEMPÉRATURE | 06° |
| PAYS | FRANCE |



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.