



Italie

PECORINO POIVRE 3 MOIS MEULE 2 KG

Fromage pecorino élaboré à partir de lait de brebis pasteurisé. La pâte présente une texture granuleuse. L'odeur est délicate, mais persistante. Des grains de poivre, à l'intérieur du fromage, renforcent sa saveur. 3 mois d'affinage.

CODE	3742
------	------

LAIT	BREBIS
------	--------

POIDS/UNITÉS	2 kg
--------------	------

UNITÉS/CARTON	2
---------------	---

MARQUE	IL FORTETO
--------	------------

% MG/ES	50%
---------	-----

TEMPÉRATURE	08°
-------------	-----

PAYS	ITALIE
------	--------



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.