



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](http://www.iberconseil.es)

Pour plus d'informations, contactez-nous.