



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.