



Italie



TALEGGIO FERMIER 1,8 KG

Fromage AOP élaboré à partir de lait de vache. Fromage lombard à pâte molle crémeuse. Après 40 jours d'affinage, le fromage est lavé durant une semaine avec de la saumure pour limiter le développement des champignons et créer une croûte jaune caractéristi

CODE	3816
LAIT	VACHE
POIDS/UNITÉS	1,8 kg
UNITÉS/CARTON	2
MARQUE	LA CASEARIA CARPENEDO
% MG/ES	48%
TEMPÉRATURE	04°
PAYS	ITALIE



Fiche produit téléchargée sur le site www.iberconseil.es

Pour plus d'informations, contactez-nous.