

El Fuerte Corteza Natural 250G



España

Queso de cabra artesanal de la zona de Extremadura que tiene una corteza natural. Curado con manteca de cerdo ibérico y aceite de oliva. Tiene una maduración de entre 5 y 6 meses. Su sabor es fuerte y con aroma definido.

Código	7447
--------	------

Peso/Ud	0.25
---------	------

Uds/Caja	12
----------	----

Marca	
-------	--

%MG/ES	55%
--------	-----



Ficha de producto descargada de la web de www.iberconseil.es

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.