

El Fuerte Corteza Natural 3KG



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 7445

Peso/Ud 3

Uds/Caja 2

Marca

%MG/ES 55%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.