



Francia

## CORSU VECCHIU 1,7KG

Elaborado con leche cruda de oveja, esta variedad de queso proviene de la isla francesa de Córcega. Es envejecido alrededor de 6 meses durante los cuales desarrolla una hermosa corteza rústica moteada natural, de color grisáceo. Su pasta es de color marfil y su textura es densa. Su sabor es rico, fuerte y picante.

CÓDIGO	5605
LECHE	OVEJA
PESO/UD	1,7 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	CORSU VECCHIU
% MG/ES	33%
TEMPERATURA	06°
PAÍS	FRANCIA



Ficha de producto descargada de la web de [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.