



Italia



# PARMIGIANO REGGIANO

## LECHE CRUDA 200G

Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción artesanal. Tiene una maduración mínima de 22 meses.

CÓDIGO	5963
LECHE	VACA
PESO/UD	0,2 kg
UDS/CAJA	12
MARCA	MICHELANGELO
% MG/ES	40%
TEMPERATURA	08°
PAÍS	ITALIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.