



Italia



Lombardia

TALEGGIO FERMIER 1,8KG

Es un queso con DOP elaborado con leche de vaca. Es cremoso y de pasta blanda de origen lombardo. Tiene una maduración de 40 días y una vez por semana se moja con salmuera para limitar el crecimiento de hongos y crear su corteza amarilla característica.

CÓDIGO	3816
LECHE	VACA
PESO/UD	1,8 kg
UDS/CAJA	2
MARCA	LA CASEARIA CARPENEDO
% MG/ES	48%
TEMPERATURA	04°
PAÍS	ITALIA



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.