



Mahón Curado Rueda 2,4Kg



España

Elaborado con leche pasteurizada de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina, con un tiempo de maduración de entre 8 y 12 meses. De textura firme y granuloso al corte. De olor y aroma que recuerda a nata, mantequilla y a frutos secos tostados.



Código	4987
--------	------

Peso/Ud	2.4
---------	-----

Uds/Caja	2
----------	---

Marca	DON JUAN
-------	----------

%MG/ES	50,50%
--------	--------



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

