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.

Iber Conseil España S.A. Avenida Diagonal 561 planta 4 08029 Barcelona - iber@iberconseil.es