Mi Manchego DOP 10M L.C Rueda 2,8KG



España

Tiene impreso el dibujo del cincho en la corteza. A lo largo de su maduración de 10 meses, se voltea y se cepilla para que sus cualidades organolépticas sean las mejores. Su olor es láctico y en su sabor se perciben muchos toques a cereal y fúngicos.

Código	6487
Peso/Ud	2.8
Uds/Caja	2
Marca	QUESOS DE HUALDO
%MG/ES	50%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.