



# Oveja Ossau-Iraty Fermier Leche Cruda 4,5



Francia

Queso DOP elaborado con leche cruda de oveja y con una maduración de 14 meses. Su pasta es homogénea y de color marfil. Su textura es muy cremosa. Nos deja recuerdos a avellana o nuez y algo dulce y muy persistente. Con fuerte personalidad, tiene un marcado sabor clásico de oveja.



---

Código 5492

---

Peso/Ud 4.5

---

Uds/Caja 1

---

Marca

---

%MG/ES 54,70%

---



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

