

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.