

# Parmigiano Reggiano Leche Cruda 200G



Queso de renombre mundial, con DOP, semigraso, cocido y madurado lentamente de forma natural. Se obtiene de la leche de vaca con un método de producción artesanal. Tiene una maduración mínima de 22 meses.

---

Código 5963

---

Peso/Ud 0.2

---

Uds/Caja 12

---

Marca MICELANGELO

---

%MG/ES 40%

---



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

---

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.