



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	MICHELANGELO
%MG/ES	40%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

