



Pecorino Pimienta 3 meses Rueda 2Kg



Italia

Queso Pecorino elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.

Código 3742

Peso/Ud 2

Uds/Caja 2

Marca IL FORTETO

%MG/ES 50%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

