



Pecorino Pimienta 3meses 2Kg



Elaborado con leche de oveja pasteurizada. Su pasta es granulosa y su olor es delicado. Tiene granos de pimienta en su interior que le dan más cuerpo a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.



Código 6584

Peso/Ud 2

Uds/Caja 2

Marca

%MG/ES 50%

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

