



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.