



Pecorino Toscano Curado 4 meses Porción 200G



Elaborado con leche de oveja pasteurizada que proviene de los rebaños ubicados en la zona de producción. Es un queso DOP de textura granulosa y delicado sabor. Tiene carácter y se traslada a Italia. Ideal como aperitivo o para tabla de quesos. Una maduración mínima de 4 meses.



Código	5508
--------	------

Peso/Ud	0.2
---------	-----

Uds/Caja	24
----------	----

Marca	BUSTI
-------	-------

%MG/ES	54%
--------	-----



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

