



Tetilla 800G



España

Su característica más distintiva es su forma cónica o de pera, que se asemeja al seno de una mujer. Se produce con leche de vaca pasteurizada, principalmente de razas Rubia Gallega, Frisona o Pardo-Alpina. Es un queso tierno, de pasta blanda y cremosa.



Código 7494

Peso/Ud 0.843

Uds/Caja 4

Marca

%MG/ES 45%%



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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.

