

Ubriaco d'Amore Leche Cruda 8Kg



Italia

Elaborado con leche de vaca cruda, de pasta dura y corteza natural áspera. Siguiendo la tradición regional, el queso joven se remoja en vino local Amarone, tiñéndole la corteza y filtrándose en su interior creando "venas purpuras". Maduración entre 6 y 10 meses.

Ubriaco d'Amore Leche Cruda 8Kg

Código	719
--------	-----

Peso/Ud	8
---------	---

Uds/Caja	1
----------	---

Marca	LA CASEARIA CARPENEDO
-------	-----------------------

%MG/ES	54,40%
--------	--------

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

Si desea más información, póngase en contacto con nosotros.