



iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

Pecorino al Peperoncino 4Kg

Elaborado con leche de oveja pasteurizada. La pasta presenta una textura granulosa. El olor es delicado pero persistente. Encontraremos trocitos de guindilla en su interior que le dan más fuerza a su sabor. Tiene 3 meses de maduración.

Código: 4431

Leche: OVEJA

Peso Ud.: 2 kg

Uds. Caja: 2

MG: 52%

Temperatura: 08°

Marca: IL FORTETO

País: Italia

