



Quesos

Quesos italianos

Pecorino Sardo



Pecorino Sardo

Referencia N04BZ-156

Condición: Nuevo producto

El Pecorino di Sardegna es uno de los quesos italianos más famosos. Se fabrica con leche entera de oveja curada un mínimo de 90 días, lo que nos brinda un **queso de sabor intenso y de aroma inconfundible**. La pasta del Pecorino es blanca pajiza con ligeros ojos, y una corteza no comestible fina de color marrón, de consistencia dura, fácilmente desmigajable.

Puede comprar este queso en cuñas de 700 grs aproximadamente.



Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra.
Cada 10 euros 1 punto



FICHA TÉCNICA

Peso	700 grs aprox
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	Más de 90 días

