

Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mesi di Stagionatura



REFERENCIA	091908
FORMATO	300gr
UDS. POR CAJA	15
PROVEEDOR	La Selezione

DESCRIPCIÓN

Un clásico de la gran cocina italiana. Es un producto con Denominación de Origen Protegida, por lo que únicamente se produce bajo especificaciones muy concretas. La corteza lleva el nombre del queso impreso, señal inequívoca de su calidad y procedencia. Gusto más suave y armonioso. Presenta una pasta extra-dura, cocido y prensado, con una corteza natural cepillada y aceitada.

ANIMAL	Vaca
CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.