

BRA PASTURA DOP



BRA PASTURA DOP

Leche cruda de vaca.

De Piamonte (Italia). De pasta cruda y prensada. Se elabora con la leche que producen las vacas en los pastos veraniegos, tiene una curación mínima de 45 días en bodegas frescas y húmedas a 1700 metros de altura. Su color es amarillo pajizo con sabor lácteo y muy aromático.

Formato: 7Kg

Código: 953