

AGNEAU DE LAIT CHURRO D'I.G.P. PRODUIT PRÉCUIT SERVI EN BOÎTE DE CONSERVE

CAMPOS GÓTICOS



Agneau de lait Churro de l'appellation d'origine de Castille et León (I.G.P.), issu d'une exploitation propre d'élevage ovin de race churra sélecte.

Le produit est conditionné dans une boîte de conserve. La conserve comprend un demi-agneau de lait, c'est-à-dire le quart avant et le quart arrière unis, soit 2,6 kg de viande.

Sans colorants, ni conservateurs.

Conservation : 5 ans. Il n'est pas nécessaire de le conserver au froid.

Préparation du plat : environ 40 minutes.

C'est le produit phare de la gastronomie en Castille et León.