PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SALAMURA VE YUMUŞAK PEYNIRLER

Fontina Val d’Aosta DOP

Fontina DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Fonduta için ideal, eriyen alp peyniri.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**FONT-DOP**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Valle d'Aosta**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Siparişe Bağlı**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Aosta Vadisi’nin dağ peyniri; fındıksı aroması ve mükemmel erime özelliği ile bilinir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fontina-val-daosta-dop

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.