

QUESO
CAMPO REAL



Pieza entera.



Cuña 360g.



Cuña 250g.

QUESOS TRADICIONALES
TRADICIONAL SEMICURADO - 65% OVEJA

Información Nutricional Valores por 100g.

Valor Energético	Grasas	Ac. Grasos Saturados	Hidratos de Carbono	Azucares	Sal	Proteínas
1.736 Kj. 425 Kcal.	34g.	24,73g.	3,22g.	1,36g.	1,78g.	26,5g.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE QUESO: QUESO SEMICURADO GRASO DE MADURACIÓN CORTA

MADURACIÓN: 35 días Mínimo

DESCRIPCIÓN: TIPO: Pasta prensada

COLOR: Blanco Marfil.

ASPECTO: Ojos repartidos por toda la superficie.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja (min 65%), vaca (min 10%) y cabra (min 5%), Fermentos lácticos, Cuajo, Sal, Cloruro cálcico, Conservador E-252 y Agentes de Recubrimiento (E202, E235).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Sabor suave y mantecoso.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: Entre 2º y 8º C

CADUCIDAD: 365 Días