

Queso Semicurado Pasteurizado

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p><i>Ligero, Suave y Cremoso, con tres meses de maduración el queso semicurado mantiene los matices de frescura y cremosidad originales de la leche de oveja y a la vez se comienza a destacar finamente el inicio de los matices de la maduración láctica.</i></p> <p>Bronce World Cheese Awards 2016-17</p>
Ingredientes	Composición Nutricional 100g
<p>Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozima de huevo.</p> <p>En corteza: conservantes E-202, E-235 y colorante E-172.</p>	<p>Valor energético 1822 kJ/440 kcal Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azúcares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g</p>
Fecha de Consumo Preferente	Maduración
12 meses desde la fecha de envasado	3 meses
Unidad de Producto	Formato de Envío
Queso Entero 3 kg aprox	Cajas de 2 ó 4 unidades
Tamaños y Formatos	Código EAN 13
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	
Datos de la Empresa	
Datos de la quesería	Dirección Fiscal
Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 21.031102/TO C.E. Persona de contacto Jesús Alonso 629 04 65 98	Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es