

Queso Semicurado Artesano (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p><i>El queso semicurado artesano, se elabora con leche cruda de oveja de manera tradicional. Se madura durante 3 meses hasta conseguir una textura semifirme de color pálido y prominentes ojos, manteniéndose la frescura, suavidad y cremosidad originales de la leche de oveja. A la vez que comienzan a aparecer finamente los primeros matices sensoriales de la fermentación láctica.</i></p> <p>2º Mejor Queso de Oveja Semicurado Gourmetsquesos2018</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Composición Nutricional 100g</p>
<p>Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lizozima de huevo.</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>
<p>Fecha de Consumo Preferente</p>	<p>Maduración</p>
<p>12 meses desde la fecha de envasado</p>	<p>3 meses con corteza natural enmohecida</p>
<p>Unidad de Producto</p>	<p>Formato de Envío</p>
<p>Queso Entero 3 kg aprox</p>	<p>Cajas de 2 ó 4 unidades</p>
<p>Tamaños y Formatos</p>	<p>Código EAN 13</p>
<p>Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas</p>	
<p>Datos de la Empresa</p>	
<p>Datos de la quesería</p>	<p>Dirección Fiscal</p>
<p>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</p>	<p>Agroalimentaria Valle de los Molinos SL Calle República Dominicana 3 CP 45004 Toledo B 45841673 info@valledelosmolinos.es www.valledelosmolinos.es</p>