

## Queso Curado Artesano (Leche Cruda)

| Foto del producto  | Descripción del Producto  |
|--|---|
|   | <p>El queso curado artesano se elabora según la forma tradicional con leche cruda de oveja. Se madura durante 6 meses en bodega hasta alcanzar una textura firme ojalada de color marfil. El lento y a la vez profundo proceso de afinado con corteza natural enmohecida le permite conseguir un intenso y equilibrado sabor en boca. El sabor, aroma y la extraordinaria cremosidad hace de este queso curado un auténtico manjar.</p> <p>Super Oro World Cheese Awards 2017-18<br/>Bronze World Cheese Awards 2016-17</p> |
| <p><b>Ingredientes</b></p>   | <p><b>Composición Nutricional 100g</b></p>  |
| <p>Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.</p>   | <p>Valor energético 1822 kJ/440 kcal<br/>Grasas 38 g, De las cuales saturadas 26 g<br/>Hidratos de carbono 0,5 g De los cuales azúcares 0,5 g<br/>Proteínas 25 g<br/>Sal 1,3 g</p>  |
| <p><b>Fecha de Consumo Preferente</b></p>  | <p><b>Maduración</b></p>  |
| <p>12 meses desde la fecha de envasado</p>   | <p>6 meses con Corteza Natural enmohecida</p>   |
| <p><b>Unidad de Producto</b></p>   | <p><b>Formato de Envío</b></p>  |
| <p>Queso Entero 2,80 kg aprox</p>  | <p>Cajas de 2 ó 4 unidades</p>  |
| <p><b>Tamaños y Formatos</b></p>   | <p><b>Código EAN 13</b></p>   |
| <p>Formatos de 3 kg<br/>Piezas enteras y Cuñas</p>   |   |
| <p><b>Datos de la Empresa</b></p>  |   |
| <p><b>Datos de la quesería</b></p>   | <p><b>Dirección Fiscal</b></p>  |
| <p>Finca Valle de los Molinos<br/>Ctra TO 3360 km 2 Derecha<br/>CP 45470 Los Yébenes (Toledo)<br/>ES 21.031102/TO C.E.<br/>Persona de contacto Jesús Alonso<br/>629 04 65 98</p> | <p>Agroalimentaria Valle de los Molinos SL<br/>Calle República Dominicana 3<br/>CP 45004 Toledo<br/>B 45841673<br/>info@valledelosmolinos.es<br/>www.valledelosmolinos.es</p>   |