

Queso Gran Reserva (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p>El queso añejo artesano se elabora artesanalmente con leche cruda de oveja. Son necesarios 18 meses de maduración y afinado en bodega para lograr conseguirlo un queso con textura firme laminar de color pajizo-dorado. El largo y lento proceso de afinado permite la exaltación de su potente sabor y aroma. Todo un deleite para los amantes del queso noble y prominente.</p>
Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lisozima de huevo.	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
Fecha de Consumo Preferente	Maduración
12 meses desde la fecha de envasado	18 meses con Corteza Natural enmohecida
Unidad de Producto	Formato de Envío
Queso Entero 2,70 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