Queso Curado en Romero (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	El queso curado en romero se elabora de manera artesanal con leche cruda de oveja. Durante seis meses el queso madura de manera natural y controlada en bodega alcanzando una textura firme, compacta de color marfil y agradable e intenso sabor en boca. Los dos últimos meses el queso se afina con hojas de romero en la corteza para aportar un aroma floral mediterráneo, que hacen de él un queso sobresaliente. Super Gold World Cheese Awards 2017-18 2º Mejor Queso de Oveja Gourmetsquesos2018 Ranking: 14th of the World and 2nd of Spain

Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, manteca, romero, cuajo, fermentos lácticos, sal 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 azucares 0,5 g Proteínas 25 g Sal 1,3 g
Fecha de Consumo Preferente	**Maduración**
12 meses desde la fecha de envasado	8 meses en maceración
Unidad de Producto	**Formato de Envío**
Queso Entero 2,90 kg aprox	Cajas de 2 ó 4 unidades
Tamaños y Formatos	**Código EAN 13**
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8 474209 966689

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