

Queso Curado en Pimentón (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p><i>El queso curado en pimentón se elabora de manera artesanal con leche cruda de oveja. Se madura durante 6 meses manera natural y controlada en bodega. La última fase de Afinado se recubre de pimentón en la corteza para potenciar al máximo un intenso sabor y aroma y una atractiva coloración.</i></p>
Ingredientes	Composición Nutricional 100g
Ingredientes: leche cruda de oveja, pimentón, 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	8 meses
Unidad de Producto	Formato de Envío
Queso Entero 2,75 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