

Queso Curado en Cerveza (Leche Cruda)

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p>El queso curado en cerveza se elabora con leche cruda de oveja. Es madurado en bodega durante 6 meses y macerado en cerveza Negra. La corteza del queso se recubre con una fina capa de manteca para conseguir mayor intensidad de sabor y aroma a cerveza, y a la vez potenciar una textura suave y cremosa. destaca por su sabor a cerveza intenso, donde los matices del queso y de la cerveza armonizan de manera equilibrada.</p>
<h3><u>Ingredientes</u></h3>	<h3><u>Composición Nutricional 100g</u></h3>
<p>Ingredientes: leche cruda de oveja, cerveza, manteca de cerdo, cuajo, fermentos lácticos, sal y lisozima de huevo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 y sal 1,3 g.
<h3><u>Fecha de Consumo Preferente</u></h3>	<h3><u>Maduración</u></h3>
<p>6 meses desde la fecha de envasado</p>	<p>6 meses de maduración</p>
<h3><u>Temperatura</u></h3>	<h3><u>Formato de Envío</u></h3>
<p>Conservar a temperatura entre el rango 4 y 8º C</p>	<p>Cajas de 2 o 4 unidades</p>
<h3><u>Tamaños y Formatos</u></h3>	<h3><u>Código EAN 13</u></h3>
<p>Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas</p>	
Datos de la Empresa	
<h3><u>Datos de la quesería</u></h3>	<h3><u>Dirección Fiscal</u></h3>
<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>