

## Queso Curado en Cerveza y Lúpulo (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 y flor de lúpulo para conseguir mayor intensidad de sabor y aroma a cerveza, y a la vez potenciar una textura suave y cremosa. Destaca por un sabor intenso donde los matices del queso y de la cerveza armonizan de manera equilibrada.</p> <p>Oro en el Concurso internacional de Lyon</p> |
| Ingredientes   | Composición Nutricional 100g  |
| <p><b>Ingredientes:</b> leche cruda de oveja, cerveza negra, cuajo, fermentos lácticos, sal y lizozima de huevo. En corteza manteca y flor de lúpulo</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valor energético 1822 kJ/440 kcal.</li> <li>- Grasas 38 g: de las cuales saturadas 26 g.</li> <li>- Hidratos de carbono 0,5 g: de los cuales azúcares 0,5 g; proteínas 25 g y sal 1,3 g.</li> </ul>  |
| Fecha de Consumo Preferente  | Maduración  |
| 6 meses desde la fecha de envasado   | 6 meses de maduración   |
| Temperatura  | Formato de Envío  |
| Conservar a temperatura entre el rango 4 y 8º C  | Cajas de 2 o 4 unidades   |
| Tamaños y Formatos   | Código EAN 13   |
| Formatos de 3 kg<br>Piezas enteras y Cuñas   |   |
| Datos de la Empresa  |   |
| Datos de la quesería   | Dirección Fiscal  |
| Finca Valle de los Molinos<br>Ctra TO 3360 km 2 Derecha<br>CP 45470 Los Yébenes (Toledo)<br>ES 15.008190/TO C.E.<br>Persona de contacto Jesús Alonso<br>629 04 65 98 | 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   |