

## Queso Curado en Ajo Negro

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p>El queso se elabora con leche cruda de oveja. Mezcla de sabor y predominio de la intensidad del ajo negro en el interior del queso, sin dejar de lado el sabor del queso curado, intenso y firme. Unión perfecta en un producto que ofrece unas posibilidades culinarias muy variadas y que te proporciona una experiencia de sabor intensa e inconfundible.</p>
<p><b><u>Ingredientes</u></b></p>	<p><b><u>Composición Nutricional 100g</u></b></p>
<p><b><u>Ingredientes:</u></b> leche cruda de oveja, ajo negro, cuajo, fermentos lácticos, sal y lisozima de huevo.</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>
<p><b><u>Fecha de Consumo Preferente</u></b></p>	<p><b><u>Maduración</u></b></p>
<p>6 meses desde la fecha de envasado</p>	<p>4 meses de maduración</p>
<p><b><u>Temperatura</u></b></p>	<p><b><u>Formato de Envío</u></b></p>
<p>Conservar a temperatura entre el rango 4 y 6º C</p>	<p>Cajas de 2 o 4 unidades</p>
<p><b><u>Tamaños y Formatos</u></b></p>	<p><b><u>Código EAN 13</u></b></p>
<p>Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas</p>	<p>8481104701048</p>
<p><b>Datos de la Empresa</b></p>	
<p><b><u>Datos de la quesería</u></b></p>	<p><b><u>Dirección Fiscal</u></b></p>
<p>Finca Valle de los Molinos Ctra TO 3360 km 2 Derecha CP 45470 Los Yébenes (Toledo) ES 15.008190/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@valledelasmolinos.es www.valledelasmolinos.es</p>