

## Queso Macerado con Miel y Lavanda Pasteurizado

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p>El queso curado con miel y lavanda se elabora con leche pasteurizada de oveja. Afinado con corteza natural, a los cuatro meses de curación se recubre con miel y hojas de lavanda durante un mes más, hasta alcanzar cinco meses de maduración en bodega.</p> <p>Con ojos repartidos por todo su interior firme de color marfil y una textura suave y cremosa, destaca por su sabor y aroma delicado, donde los matices del queso y el aroma floral de la lavanda armonizan sutilmente para conseguir un queso moderno, con un paladar exquisito.</p> <p>Una especialidad de queso pensado para embarazadas. Excelente para maridar con vinos dulces y blancos.</p>
Ingredientes	Composición Nutricional 100g
<p><b>Ingredientes:</b> Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y lizozoma de huevo. En corteza: Miel, lavanda y tomillo.</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	5 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 Piezas enteras y cuñas	8465185396027
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 15.008190/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