

Queso Curado en Chile Habanero (Leche Pasteurizada)

Foto del producto	Descripción del Producto
	<p>El queso curado con Chile, se elabora con leche pasteurizada de oveja, Durante la elaboración en cuba, se añade chile para conseguir los matices de picor equilibrados. Posteriormente es madurado durante 3 meses con corteza natural y con una imprimación de pimentón en la corteza para mejorar el afinado.</p> <p>La fusión del sabor del queso y la intensidad justa del picante procedente del chile habanero hacen de éste un producto que ofrece multitud de posibilidades culinarias y te proporciona una experiencia de sabor intensa e inconfundible.</p>
Ingredientes	Composición Nutricional 100g
<p>Ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, chile habanero, cuajo, sal, fermentos lácticos y lisozoma 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.
Fecha de Consumo Preferente	Maduración
6 meses desde la fecha de envasado	3 meses de maduración
Temperatura	Formato de Envío
Conservar a temperatura entre el rango 4 y 6º C	Cajas de 2 o 4 unidades
Tamaños y Formatos	Código EAN 13
Formatos de 3 kg Piezas enteras y Cuñas	8434484692932
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