

Marcos Conde

Queso Oveja Curado



Descripción: Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de **oveja**.

Ingredientes: **Leche** pasteurizada de Oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo, **fermentos lácticos**, conservante E-1105 (**Derivado huevo**)

Características

Fisico-Químicas: Extracto Seco Lacteo:63% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 54% • Agua sobre materia no grasa: 56%

Características

Microbiológicas: E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: ausencia, listeria: ausencia

Características

Color marfil- amarillento • Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos.

Organolépticas:

Olor calido y agradable, con aroma que evoluciona a frutos secos(nueces).Caracteristicos de los quesos de oveja curados.

Presentación

del producto: Cilíndrico con caras planas impresas en espiga • Lateral grabado con la marca del cincho en zig-zag
Altura:10-11 cm. • Diametro: 20-21 cm. • Peso aprox.: 3,4 Kg.
Corteza dura, en color aceite claro. No consumir la corteza(contiene conservantes E-202, E-235 y colorante E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)	
Pieza entera	3,4Kg	2	84 3600714 111 8	46*23*13	
Pieza ent. al vacío	3,4Kg	2	84 3600714 111 8	46*23*13	
Env. 1/2 pz vacio	1,7Kg	4	84 3600714 112 5	46*23*13	
Env. 1/4 pz vacio	850g	8	84 3600714 113 2	46*23*13	
Env. 1/12 cuña	285g	24	84 3600714 117 0	26*26*17	
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 115 6	26*26*17	
Envases y	MINI pz. al vacío	850g	4 ó 16	84 3600714 119 4	46*23*13/26

Embalajes:

Tipo de Palet:	EUR 120*80	EUR 120*80 para cuñas
Nºcajas/palet:	7 cajas de base con 10 alturas Total= 70 cajas	12 cajas de base con 6 alturas Total= 72 cajas
Altura palet:	145 cm	120cm
Peso bruto:	525kg	470 kg

Codigo Taric

0406 90 87 9951

Información Nutricional

100g contienen:

Valor Energético	1847kJ
	441Kcal
Grasas	37g
-Ac.grasos saturados	26,2g
Hidratos de Carbono	2g
-Azucares	0,5g
Proteinas	25g
Sal	2,0g

Valores medios para 100g de producto

Es un producto de gran valor nutricional, rico en proteínas de alto valor biológico. Fuente importante de sales minerales y vitaminas: Calcio, vitamina A, D, E, y algunas del complejo B.

ALERGENOS

Libre de OGMs

LECHE Y HUEVO

Este queso NO está compuesto por OGMs, ni contienen ni se han producido a partir de OGMs, incluyendo ingredientes, aditivo y aromas.

Curación:

105 días mínimo / Mini 45 días

Metodo de

transporte:

Frio de 4° a 10°

Conservación y

Cons.Preferente:

Conservese en frio de 4° C-10°C • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacío 6-10meses) • Consumir a temperatura ambiente, 18°C-20°C.