

## GRAN VINTAGE MARCOS CONDE



**Descripción:** Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de **oveja. Pieza de 14 kilos aprox.**  
Origen de la leche: ESPAÑA

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

**Características Fisico-Químicas:** Actividad Agua ≤ 0,92 pH ≤ 5,40  
Extracto Seco Lacteo: 71% • Grasa Lactea (Ext. Seco): 58% • Agua sobre materia no grasa: 49%

**Características Microbiológicas:** E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado.

**Tratamientos :** Pasterización, Salmuera y Maduración

**Características Organolépticas:** Color marfil, de amarillento a oscuro • Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos. Olor cálido y agradable, con aroma que evoluciona a frutos secos (nueces). Sabor fuerte gran bouquet, persistencia larga, con evolución lenta, muy agradable que incita a repetir.

**Presentación del producto:** Cilíndrico con caras planas •  
Altura: 15-18 cm. • Diámetro: 32 cm. • Peso aprox.: 14 Kg.  
Corteza dura, en color aceite oscuro. No consumir la corteza

Formato	Peso/pieza (aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja (cm)
1/4	3Kg -3,4Kg	4		40*40*17
1/32 pieza	350g	20		46*23*13

**Envases**  
Material envasado pieza 1/4: PE/EVO/PV/PE/EVOH  
Material envasado porciones: BOPA/PE Y MULTICAPA PE/PA

<b>Embalajes:</b>	entero: medios/cuartos		cuñas	
	<b>Tipo de Palet:</b>	EUR 120*80	EUR 120*80	EUR 120*80
<b>Nº cajas/palet:</b>	6 cajas de base con 8 alturas	Total= 48 cajas	7 cajas de base con 10 alturas	Total= 70 cajas
<b>Altura palet:</b>	150 cm		145 cm	
<b>Peso bruto:</b>	700 kg		500 kg	

<b>Información Nutricional</b> 100g contienen:	Valor Energético	2023kJ 483Kcal
	Grasas	41g
	de las cuales saturadas	30g
	Hidratos de Carbono	1,5g
	de los cuales azúcares	0,7g
	Proteínas	27g
	Sal	2g

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.

\*\*Valores medios para 100g de producto\*\*

**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:** 10-16 meses  
**Metodo de transporte:** Frio de 4º a 10º

**Conservación y Cons.Preferente:** Conservese en lugar fresco y seco • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacio 9 meses) • Consumir a temperatura ambiente, 18°C-20°C.

**Legislacion:** Reglamento 1829/2003 OGM, Reglamento 852/2004 y 853/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1881/2006, Real Decreto 1113/2006 (Modificación RD 818/2015), Reglamento 470/2009, Reglamento 1169/2011, Reglamento 10/2011, Reglamento 1333/2008, Reglamento 37/2010.