



*Ficha Técnica*

—

*Queso Gran Reserva Serie Oro*

**Nombre:** Quesos Segama S.L  
**Dirección:** Aldea Casa Hita s/n  
**C.P:** 02162 La Herrera – Albacete

**Marca:** Marquesado de Hita  
**Correo:** export@marquesadodehita.com  
**Sitio web:** [www.marquesadodehita.com](http://www.marquesadodehita.com)

Imagen producto



<b>Descripción</b>	Queso puro de oveja con leche cruda
<b>Curación</b>	18 meses
<b>Ingredientes</b>	Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo
<b>Alérgenos</b>	Lisozima de Huevo.
<b>Corteza</b>	Natural con tratamiento de aceite de oliva
<b>Color</b>	Paja
<b>Sabor</b>	Fuerte e intenso provocado por la alta maduración y la leche cruda de oveja.
<b>Aroma</b>	Característico muy intenso
<b>Consistencia</b>	Muy compacto
<b>Tipo de envase</b>	
<b>Temperatura de conservación</b>	Entre 4 y 8º C
<b>Caducidad</b>	1 Año
<b>Formato de fabricación</b>	Piezas de 1,6 Kg/aprox.
<b>Piezas por caja de cartón</b>	2
<b>Cajas por palet</b>	70
<b>Recomendaciones de consumo</b>	Para poder apreciar todos los aromas y sabores característicos de nuestros quesos se recomienda sacarlos de la nevera entre 40 y 50 minutos antes del consumo.