



Ficha Técnica

–

Queso en Aceite de Oliva Virgen Extra

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

Imagen producto



Descripción	Queso puro de oveja con leche pasteurizada en aceite de oliva virgen extra
Curación	10 meses
Ingredientes	Leche de oveja pasteurizada, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo, cloruro cálcico y aceite de oliva virgen extra
Alérgenos	Lisozima de Huevo.
Corteza	Natural con tratamiento de aceite de oliva virgen extra
Color	Dorado
Sabor	Intenso matizado por el aceite de oliva
Aroma	A aceite de oliva virgen
Consistencia	Firme y cremosa
Tipo de envase	
Temperatura de conservación	Entre 4 y 8º C
Caducidad	1 Año
Formato de fabricación	Cubos de 4.6 Kg neto y 3.7 Kg escurrido
Piezas por caja de cartón	2
Cajas por palet	70
Recomendaciones de consumo	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.