



*Ficha Técnica*

—

*Queso Semicurado en Barra*

**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 pasteurizada
<b>Curación</b>	3 meses
<b>Ingredientes</b>	Leche de oveja pasteurizada, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo y cloruro calcico
<b>Alérgenos</b>	Lisozima de Huevo.
<b>Corteza</b>	Natural
<b>Color</b>	Marfil
<b>Sabor</b>	Suave
<b>Aroma</b>	A leche de oveja
<b>Consistencia</b>	Firme
<b>Tipo de envase</b>	Al vacío
<b>Temperatura de conservación</b>	Entre 4 y 8º C
<b>Caducidad</b>	1 Año
<b>Formato de fabricación</b>	Piezas de 3,2 Kg aprox.
<b>Piezas por caja de cartón</b>	3
<b>Cajas por palet</b>	80
<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, <b>especial para cocinar y fundir.</b>