



Ficha Técnica

Queso Curado

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
Curación	12 meses
Ingredientes	Leche de oveja pasteurizada, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo y cloruro calcico
Alérgenos	Lisozima de Huevo.
Corteza	Natural con tratamiento de aceite de oliva virgen estra
Color	Amarillo Palido
Sabor	Intenso
Aroma	Caracteristico leche de oveja intenso
Consistencia	Compacto
Tipo de envase	
Temperatura de conservación	Entre 4 y 8º C
Caducidad	1 Año
Formato de fabricación	Piezas de 3 Kg aprox.
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.