



Ficha Técnica

—

Queso Curado en Manteca

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 Curado en Manteca	
Curación	11 meses	
Ingredientes	Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo, manteca de cerdo ibérico.	
Alérgenos	Lisozima de Huevo.	
Corteza	Natural, recubierta de manteca de cerdo ibérico.	
Color	Marfil	
Sabor	Intenso, potenciado por la manteca	
Aroma	A queso curado y manteca de cerdo	
Consistencia	Duro	
Tipo de envase	Papel Aluminio	
Temperatura de conservación	Entre 4 y 8º C	
Caducidad	1 Año	
Formato de fabricación	Piezas de 3 Kg/aprox.	Piezas de 1,2 Kg/aprox.
Piezas por caja de cartón	2	5
Cajas por palet	70	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.	