



*Ficha Técnica*

—

*Queso Curado Al Romero*

**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>	11 meses
<b>Ingredientes</b>	Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo animal, fermentos lácticos, cloruro cálcico, lisozima de huevo, recubrimiento exterior de manteca de cerdo ibérico, hojas de romero.
<b>Alérgenos</b>	Lisozima de Huevo.
<b>Corteza</b>	Natural con recubrimiento de manteca de cerdo ibérico y hojas de romero natural.
<b>Color</b>	Marfil.
<b>Sabor</b>	Intenso con sabor a romero
<b>Aroma</b>	A romero
<b>Consistencia</b>	Semiduro
<b>Tipo de envase</b>	Al vacío
<b>Temperatura de conservación</b>	Entre 4 y 8º C
<b>Caducidad</b>	1 Año
<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.