



Ficha Técnica

Queso Semicurado

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	3 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 recubrimiento de pintura plástica alimentaria marrón.
Color	Marfil
Sabor	Suave.
Aroma	A leche de oveja
Consistencia	Firme
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.