



Ficha Técnica

—

Queso Semi Curado Leche Cruda

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 cruda		
Curación	3 meses		
Ingredientes	Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo.		
Alérgenos	Lisozima de Huevo.		
Corteza	Natural		
Color	Marfil		
Sabor	Semi-Intenso		
Aroma	A leche cruda 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 de 1,2 Kg/aprox.	Cuñas de 250 g/aprox
Piezas por caja de cartón	2	5	24
Cajas por palet	70	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.		