



Ficha Técnica

—

Queso con Trufa Negra

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	Entre 3 y 4 meses
Ingredientes	Leche cruda de oveja, sal, cuajo animal, fermentos lácticos y lisozima de huevo y trufa negra (<i>tuber melanosporum</i>)
Alérgenos	Lisozima de Huevo.
Corteza	Natural
Color	Marfil claro con pintas negras
Sabor	Intenso a trufa negra y queso de leche cruda
Aroma	A trufa negra
Consistencia	Semiduro
Tipo de envase	Papel Aluminio
Temperatura de conservación	Entre 4 y 8º C
Caducidad	1 Año
Formato de fabricación	Piezas de 1,6 Kg/aprox.
Piezas por caja de cartón	4
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.