








Añejo



- * Queso elaborado con leche cruda de oveja.
- * Curación superior a 12 meses.

Disposición de corteza en blanco o aceite. Típico queso de larga maduración, ofrece un aroma intenso y un sabor fuerte y agradable, que aconseja comerlo al lado de un buen tinto reserva. Una vez abierto, es recomendable dejarlo un tiempo a temperatura ambiente, para que realce su exquisito carácter. Apto para celíacos. Producto artesanal y recomendado.

Ingredientes: Leche cruda de oveja, cuajo, fermento láctico, sal, lisozima y cloruro cálcico.

Descripción					
CÓDIGO EAN	8437012870338	-	-	8437012870376	-
PESO PIEZA	3 Kg.	-	-	750 g.	375 g
MEDIDAS PIEZA	19 x 10 cm.	-	-	9,5 x 9,5 x 10 cm.	4,7 x 4,7 x 10 cm.
MEDIDAS CAJA	40 x 21 x 12,5 cm.	-	-	40 x 21 x 12,5 cm.	-
MEDIDAS PALLET EU	1,05 x 0,8 x 1,25 m.	1,05 x 0,8 x 1,25 m.	1,05 x 0,8 x 1,25 m.	1,05 x 0,8 x 1,25 m.	1,05 x 0,8 x 1,25 m.
UDS/CAJA	2	-	-	8	16
CAJAS/PALLET	100	100	100	100	100
CONSERVACIÓN	+4° / +6°	+4° / +6°	+4° / +6°	+4° / +6°	+4° / +6°

Selección Natural



Queso Castellano

