Ficha Técnica

Queso Menonita en Barra

Quesos Maduros | Queso Menonita en Barra

Código de Producto	**QM0111**
Marca	OJO DE AGUA
Presentación	2.5 kg
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, leche en polvo, grasa vegetal cultivos lácticos, sal, calcio y cuajo.
Declaración de alérgenos	
Envase	Envase de polietileno, grado alimenticio empacado al alto vacío.
Características Organolépticas	**Color:** Amarillo característico **Olor:** Lácteo característico **Sabor:** Lácteo característico
Características Fisicoquímicas	**%Humedad:** 45% máx **%Grasa:** 35% min **%Proteína:** 22% min
Descripción	Producto elaborado a partir de la coagulación de las proteínas propias de la leche, con la adición de cultivos lácticos que generan las características de maduración de este tipo de queso, excelente fundido y hebra, especial para preparar las clásicas quesadillas, preparar diferentes platillos y degustarlo solo.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	55 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	1841 KJ	427 Kcal
Proteína	22 g	
Grasa	35 g	
Grasa Saturada	15 g	
Carbohidratos	6 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	650 mg	

Observaciones

QUESO ESTILO MENONITA OJO DE AGUA BARRA 2.5 KG. APROX.