

# Ficha Técnica

## Queso Menonita en Barra

Quesos Maduros | Queso Menonita en Barra

<b>Código de Producto</b>	<b>QM0111</b>
<b>Marca</b>	OJO DE AGUA
<b>Presentación</b>	2.5 kg
<b>Ingredientes</b>	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, leche en polvo, grasa vegetal cultivos lácticos, sal, calcio y cuajo.
<b>Envase</b>	Envase de polietileno, grado alimenticio empacado al alto vacío.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Amarillo característico <b>Olor:</b> Lácteo característico <b>Sabor:</b> Lácteo característico
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>%Humedad:</b> 45% máx <b>%Grasa:</b> 35% min <b>%Proteína:</b> 22% min
<b>Descripción</b>	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.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	55 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente.
<b>Observaciones</b>	QUESO ESTILO MENONITA OJO DE AGUA BARRA 2.5 KG. APROX.



## Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

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

