

Ficha Técnica

QUESO CREMA NATURAL

Quesos Crema | QUESO CREMA NATURAL

| | |
|--|--|
| Código de Producto | CHI1966 |
| Marca | CHILCHOTA |
| Presentación | 250 g. Aprox. |
| Ingredientes | Leche entera pasteurizada de vaca, crema de leche pasteurizada de vaca, cultivos lácticos y conservadores. |
| Envase | Envasado en papel metálico grado alimenticio y caja de cartón. |
| Características Organolépticas | Color: Blanco característico Olor: Lácteo Sabor: Lácteo ligeramente salado |
| Características Fisicoquímicas | %Humedad: 60% máx %Grasa: 35% mín %Proteína: 12% mín |
| Descripción | Producto elaborado a partir de la coagulación de las proteínas de la leche, con la adición de crema y cultivos lácticos, de consistencia especial ideal para preparar platillos y postres. |
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | Se almacena a temperatura de 2 a 6°C. |
| Observaciones | QUESO CREMA BARRA DE .250 KG. APROX. |



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por
c/100gr.

| | | |
|----------------------|---------|----------|
| Contenido Energético | 1646 KJ | 392 Kcal |
| Proteína | 12 g | |
| Grasa | 36 g | |
| Grasa Saturada | 20 g | |
| Carbohidratos | 5 g | |
| Azúcares | 0 g | |
| Fibra Dietética | 0 g | |
| Sodio | 320 mg | |

