

Ficha Técnica

QUESO MANCHEGO

Quesos Maduros | QUESO MANCHEGO

Código de Producto	QMO035
Marca	SELLO DE ORO
Presentación	1 Kg. Aprox.
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cloruro de calcio, cuajo y cultivos lácticos.
Envase	Bolsa de plástico especial que evita contaminación microbiana termoconcrecible, grado alimenticio.
Características Organolépticas	Color: Amarillo Olor: Lácteo Sabor: Lácteo ligeramente ácido Consistencia: Semi-rígida
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 44% máx %Grasa: 30% min %Proteína: 20% máx
Descripción	El queso manchego con chipotle Chilchota es uno de los llamados quesos finos, el cual ha sido adicionado con cultivos lácticos que generan las características de maduración de este tipo de queso, excelente fundido; tiene un sabor maduro y untoso, sabor ligeramente ácido y lácteo intenso propio para acompañar diferentes platillos o degustarlo solo.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	120 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente y se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
Observaciones	QUESO MANCHEGO 1KG APROX.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	1683 KJ	396 Kcal
Proteína	24 g	
Grasa	30 g	
Grasa Saturada	18 g	
Carbohidratos	12 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	950 mg	

