

Ficha Técnica

Queso Rallado

Quesos Rallados | Queso Rallado

| | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código de Producto | QF0117 |
| Marca | LA NONA |
| Presentación | 1 kg |
| Ingredientes | |
| Envase | Bolsas de polietileno grado alimenticio - peso 1 kg |
| Características Organolépticas | Color: Ámbar ligero. Olor: Lácteo agradable. Sabor: Lácteo ligeramente salado. Consistencia: Cremosa en pequeñas tiras que se rompen. |
| Características Fisicoquímicas | %Humedad: 60% máx. %Grasa: 36% mín. %Proteína: 12% mín. %Acidez: 75 - 82°D. |
| Descripción | Producto obtenido mediante la concentración por evaporación de una mezcla de leche, almidones modificados y otros productos 100 % grado alimenticio. Es un excelente complemento para realzar el sabor de la comida tradicional mexicana. |
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | 15 días conservado a temperatura de 4 y 6°C. Una vez abierto el empaque, consumir lo más pronto posible. |
| Observaciones | |



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

| | | |
|----------------------|--------|------------|
| Contenido Energético | 160 KJ | 637.5 Kcal |
| Proteína | 0.2 g | |
| Grasa | 6 g | |
| Grasa Saturada | 2.5 g | |
| Carbohidratos | 19 g | |
| Azúcares | 4 g | |
| Fibra Dietética | 0.2 g | |
| Sodio | 980 mg | |

