

Ficha Técnica

QUESO PANELA DE CABRA LAMINADO

Quesos Laminados | QUESO PANELA DE CABRA LAMINADO

Código de Producto	QF0069
Marca	CHILCHOTA
Presentación	400 g Aprox.
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de cabra, cloruro de calcio, cuajo y sal.
Envase	Envase de polietileno, grado alimenticio empacado al alto vacío.
Características Organolépticas	Color: Blanco Olor: Lácteo fresco Sabor: Lácteo fresco bajo en sal
Características Físicoquímicas	%Humedad: 56% máx %Grasa: 6.0 g %Proteína: 5.8 g
Descripción	El queso panela de cabra Chilchota es un queso fresco gourmet de consistencia suave, ideal para utilizarse en ensaladas y platillos balanceados. Además, es una fuente de calcio y proteínas, lo cual lo hace muy nutritivo.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	35 días a partir de su fecha de elaboración. Se almacena a temperatura de 1 a 6°C.
Observaciones	QUESO PANELA DE CABRA LAMINADO



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	344.2 KJ	82.7 Kcal
Proteína	5.8 g	
Grasa	6 g	
Grasa Saturada	4.2 g	
Carbohidratos	1.4 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	132 mg	

