

Ficha Técnica

Queso Menonita en Barra

Quesos Maduros | Queso Menonita en Barra

Código de Producto	--
Marca	OJO DE AGUA
Presentación	10 kg. Aprox.
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, leche en polvo, grasa vegetal, cultivos lácticos, sal, calcio y cuajo.
Envase	Envase de polietileno, grado alimenticio empacado as alto vacío.
Características Organolépticas	Color: Amarillo característico Olor: Lácteo característico Sabor: Lácteo característico
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 45% máx %Grasa: 35% min %Proteína: 22% min
Descripción	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.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	55 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente
Observaciones	QUESO ESTILO MENONITA OJO DE AGUA BARRA 10 KG APROX.



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

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

