

Ficha Técnica

Queso fresco alto vacío Sierra

Quesos Frescos | Queso fresco alto vacío Sierra

Código de Producto	QF0205
Marca	SELLO DE ORO
Presentación	4 Kg. Aprox.
Ingredientes	Leche entera de cabra y vaca, leche descremada en polvo, grasa vegetal, sal, cloruro de calcio, cuajo y conservadores.
Envase	Envueltos en bolsa de polietileno y bolsa de polietileno termoencogible grado alimenticio. / Alto vacío.
Características Organolépticas	Color: Blanco marfil Olor: Lácteo suave Sabor: Lácteo suave, poco salado
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 50% máx %Grasa: 22% min %Proteína: 18% min
Descripción	El queso fresco Sello de Oro tiene una consistencia firme, un sabor y consistencia suave, ideal para acompañar platillos mexicanos. Además también nos sirve para preparar y realizar platillos balanceados como las ensaladas.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	13 a 15 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente y se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
Observaciones	QUESO FRESCO SELLO DE ORO 4 KILOGRAMOS APROX. ALTO VACÍO.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	1256 KJ	302 Kcal
Proteína	18 g	
Grasa	22 g	
Grasa Saturada	7 g	
Carbohidratos	8 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	770 mg	

