Ficha Técnica

Queso Fresco Alto Vacío

Quesos Frescos | Queso Fresco Alto Vacío

Código de Producto	**QF0205**
Marca	SELLO DE ORO
Presentación	4 kg
Ingredientes	
Declaración de alérgenos	
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	