

# Ficha Técnica

## Queso fresco alto vacío Sierra

Quesos Frescos | Queso fresco alto vacío Sierra

<b>Código de Producto</b>	<b>QF0205</b>
<b>Marca</b>	SELLO DE ORO
<b>Presentación</b>	4 Kg. Aprox.
<b>Ingredientes</b>	Leche entera de cabra y vaca, leche descremada en polvo, grasa vegetal, sal, cloruro de calcio, cuajo y conservadores.
<b>Envase</b>	Envueltos en bolsa de polietileno y bolsa de polietileno termoencogible grado alimenticio. / Alto vacío.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Blanco marfil <b>Olor:</b> Lácteo suave <b>Sabor:</b> Lácteo suave, poco salado
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>%Humedad:</b> 50% máx <b>%Grasa:</b> 22% min <b>%Proteína:</b> 18% min
<b>Descripción</b>	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.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	13 a 15 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente y se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
<b>Observaciones</b>	QUESO FRESCO SELLO DE ORO 4 KILOGRAMOS APROX. ALTO VACÍO.



### Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

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

