Ficha Técnica

Queso Tipo Port Salut

Quesos Maduros | Queso Tipo Port Salut

Código de Producto	**QM0026**
Marca	CHILCHOTA
Presentación	650 gr
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, cultivos lácticos, sal, cloruro de calcio y cuajo.
Declaración de alérgenos	
Envase	Bolsa de plástico especial que evita contaminación microbiana termoencogible, grado alimenticio.
Características Organolépticas	**Color:** Amarillo **Olor:** Lácteo **Sabor:** Lácteo ligeramente ácido **Consistencia:** emi–rígida
Características Fisicoquímicas	**%Humedad:** 50% máx **%Grasa:** 24% mín **%Proteína:** 22% máx
Descripción	Queso maduro artesanal 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, sabor maduro, especial para acompañar diferentes platillos o degustarlo solo.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	115 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente.



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	1277 KJ	304 Kcal
Proteína	22 g	
Grasa	24 g	
Grasa Saturada	15 g	
Carbohidratos	0 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	600 mg	

Observaciones

Queso Tipo Port Salut 650 g aprox.