

# Ficha Técnica

## Queso Tipo Port Salut

Quesos Maduros | Queso Tipo Port Salut

<b>Código de Producto</b>	<b>QM0026</b>
<b>Marca</b>	CHILCHOTA
<b>Presentación</b>	650 gr
<b>Ingredientes</b>	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, cultivos lácticos, sal, cloruro de calcio y cuajo.
<b>Envase</b>	Bolsa de plástico especial que evita contaminación microbiana termoencogible, grado alimenticio.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Amarillo <b>Olor:</b> Lácteo <b>Sabor:</b> Lácteo ligeramente ácido <b>Consistencia:</b> emi-rígida
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>%Humedad:</b> 50% máx <b>%Grasa:</b> 24% mín <b>%Proteína:</b> 22% máx
<b>Descripción</b>	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.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	115 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente.
<b>Observaciones</b>	Queso Tipo Port Salut 650 g aprox.



### Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

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

