

Ficha Técnica

QUESO TIPO PORT SALUT

Quesos Maduros | QUESO TIPO PORT SALUT

Código de Producto	QM0026
Marca	CHILCHOTA
Presentación	650 g Aprox.
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, cultivos lácticos, sal, cloruro de calcio y cuajo.
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.
Observaciones	Queso Tipo Port Salut 650 g aprox.



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	

