

QUESOS BERROCALES TRUJILLANOS
www.berrocales.com



FICHA TECNICA DE ARTÍCULO

Queso Curado de Cabra de leche cruda.

MARCA: "García de Paredes"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"

Primer Premio Concurso Nacional Quesos de Cabra Fuerteventura.
Premios TABEFE Años 2.006 y 2.007.

INGREDIENTES: Leche cruda de cabra, cuajo animal y sal común.

E.S. Mínimo: 58 %

M.G. sobre E.S. Mínimo: 52 %

Peso aproximado: 1 Kg.

Dimensiones aprox: Diámetro 13 cm. Altura 6 cm.

Presentaciones: Pimentonado o Aceitado.

Envasado al vacío individualmente en cajas de 6 piezas enteras.

También en cajas de 12 medias piezas.

Pallet europeo de 40 cajas.

Maduración Mínima 60 días.

PRECIO: 12,50 €/Kg.

N.R.G.S.: E-15.01751/CC