



Queso Curado de Cabra García de Paredes

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"

Primer Premio Concurso Nacional Quesos de Cabra Fuerteventura.

Premios TABEFE años 2006, 2007 y 2015

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 y 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: 13,50 €/kg.

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