

SAT LUAPEL / QUESOS DON APOLONIO

FICHA TECNICA

QUESO DE OVEJA AÑEJO RESERVA

Datos Generales del Producto:

Queso elaborado con leche de oveja pasterizada, con una maduración mínima de 15 meses, con forma cilíndrica, y con aspecto amarillo intenso, caracteristico de la leche de oveja que pasta en los campos de Castilla la Mancha.

Datos Organolepticos:

Sabor intenso con un bouquet profundo, aromático con tonos propios de su alta maduración , tiene ojos tipo perdiz propios del queso Manchego de aspecto palido- envejecido y con consistencia firme y compacta. Pleno En Boca.

Ingredientes: Leche de Oveja, fermentos lácticos, cloruro cálcico,

lisozima (derivado del huevo), cuajo y sal.

Alergenos: Leche y huevo

Datos Microbiológicos: Información Nutricional 100 g. :

Energia: 471 kcal / 1970.6 kj

Listeria: Ausencia / 25 g Grasas: 40.5 g. ; G. Saturadas: 24.5 g

Salmonella: Ausencia / 25 g Proteínas: 26.5 Staphylococcus Aureus: < 10 ufc/g Azúcares: 0 g E Coli: < 10 ufc/ g Sal: 1.6 g.

Formatos disponibles y datos logisticos:

Grande de 2.8-3 kg:

Cajas de 4 Unidades Peso caja: 12 kg Cajas por Fila: 6 Filas por Palet: 10 Cajas por Palet: 60 Peso Palet: 720 kg

Mediano de 2.0-2.2 kg :

Cajas de 5 unidades Peso caja: 11 kg
Cajas por Fila: 6 Filas por palet: 10
Cajas por palet: 60 Peso palet: 660 kg

Medidas Palet de Grandes y medianos: 126 Largo X 85 Ancho X 146 Alto

Datos de interés:

Transporte por refrigerado y/o Isotérmico.

Producto listo para su consumo, mantener en lugar fresco alejados de fuentes de calor. Caducidad de 1 año(detalle en etiqueta).

SAT LUAPEL

C/PEREZ GALDOS 37
MALAGON, 13420
CASTILLA LA MANCHA, ESPAÑA

Registro Sanitario: 15.007932/CR

Teléfono: 926 800946 info@quesosdonapolonio.es www.quesosdonapolonio.es