



Gran Casar D.O.P. TORTA DEL CASAR

Catalogado como uno de los mejores quesos del mundo, la Torta del Casar sigue siendo un queso artesano que sorprende por su original textura y sabor único.

La Torta del Casar, es un queso elaborado con leche de oveja merina, de forma cilíndrica, abombada, de corteza amarillenta, que contiene en su interior una pasta blanda, muy cremosa.

Su sabor es intenso a leche de oveja con un matiz amargo debido a la utilización del cuajo de hierba.

PREMIOS

- 1 Premio Feria Nacional del Queso de Trujillo 2015
- 1 Estrella de Oro. The Great Taste 2014. Reino Unido.
- Medalla de Oro. World Cheese Awards 2013. R.U.
- Medalla de Bronce. World Cheese Awards 2011. R.U.
- Medalla de Plata. World Cheese Awards 2010. R.U.
- Medalla de Plata. World Cheese Award 2009. I. Canarias.España.
- Estrella de Oro. Great Taste Awards 2008. Londres. Reino Unido
- Medalla de Bronce. World Cheese Award 2008. Dublín. Irlanda
- Mejor Torta del Casar con DOP 2008. XIV Semana de la Torta del Casar, Casar de Cáceres. Cáceres
- 3^{er} Premio. Queso de Pasta Blanda. IV Gourmetquesos. XX Salon Internacional del Club del Gourmet. Madrid 2006.
- 1^{er} Premio. Mejor Torta del Casar. V Cata-Concurso. DOP Torta del Casar. "Casar de Cáceres 2006."
- 2^a Premio. Queso de Pasta Blanda. III Gourmetquesos. XIX Salon Internacional del Glub del Gourmet. Madrid 2005.
- 1^{er} Premio. Mejor queso español. Ministerio de Agricultura y Pesca. 2005.
- 1^{er} Premio. Mejor Torta del Casar. IV Cata-Concurso. DOP Torta del Casar. "Casar de Cáceres 2005."
- 1^{er} Premio. Queso de Pasta Blanda. II Gourmetquesos. XVIII Salon Internacional del Club del Gourmet. Madrid 2004.
- 1^{er} Premio. Ferio Nacional del Queso. Trujillo 2004.
- 1^{er} Premio. Mejor queso español. Ministerio de Agricultura y Pesca. 2003.
- Finalista. Mejor Queso Torta. I Gourmetquesos. XVII Salon Internacional del Club del Gourmets. Madrid 2003.



TIPO DE QUESO

MARCA | GRAN CASAR Torta del Casar DOP.

DESCRIPCIÓN | Pasta blanda de oveja, cremosidad alta y fundente al paladar

CONSEJOS PRÁCTICOS | Antes de su consumo atemperar 30 minutos a temperatura ambiente

MARIDAJE | Torta del Casar es ideal para maridar con vinos tintos con alto contenido en alcohol tipo Rioja y Ribera del Guadiana así como cavas tipo brut.

FORMATO | Disponible en 3 formatos: grande (1k), mediano (500gr) y pequeño (350gr)

FICHA TÉCNICA

INGREDIENTES | Leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal

MADURACIÓN | 60 días

CONDICIÓN ALMACENAJE | Mantener entre 5 - 12°C

CADUCIDAD | 120 días

CONSUMO ÓPTIMO | 45 días

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

EXTERIOR | Forma abombada con corteza amarillenta

INTERIOR | Pasta blanda de color marfil y ojos pequeños

COLOR | Blanco marfil

SABOR | Intenso algo láctico y de fermentación

DATOS LOGÍSTICOS

	Tamaño artículo			Peso queso		Tamaño caja			Caja		Peso caja		Palet estandar europeo			
	Ancho	Fondo	Alto	Bruto	Neto	Ancho	Fondo	Alto	Und.	Total	Caja	Cajas	Capas	Cajas	Pallet	Altura
Formato				Peso	Peso				Código EAN 13	Caja	Peso	Peso	Capas	Pallet	Pallet	Altura
1Kg	15,5cm	15,5cm	5,5cm	1,10kg	1kg	30	30	7	8423539012085	4	4,60 kg	0,180 kg	30	3	90	1,20m
mediano	12,5cm	12,5cm	5cm	0,520kg	0,500kg	30	30	7	8423539012092	5	2,80 kg	0,180 kg	30	3	90	1,20m
pequeño	10,5cm	10,5cm	5cm	0,370kg	0,350kg	30	30	7	8423539012146	7	2,80 kg	0,180 kg	30	3	90	1,20m

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Calculado/Analizado teórico	
Valores Medios	por 100g
Energía (kJ)	1673
Energía (kCal)	357
Proteínas (g)	17,72
Hidratos de carbono [g]	0
• de los cuáles son azúcares [g]	0
Grasa s [g]	30,63
• de las cuáles son saturadas [g]	21,5
sal [g]	1,1

