



## El Abuelo QUESO FRESCO DE VACA

Elaborado con leche fresca pasteurizada de vaca y cuajo animal. Textura blanda pero consistente. De corte ciego. Sabor a leche, poco salado. Conservación en frío (5°C). Consumo preferente en 10 días. Presentación en tarrinas de 820 gr. y tarrinas de 300 gr.

Premio Dirigentes Extremadura a la Calidad. 2006

Premio a la Mejor Empresa Agroalimentaria extremeña. 2000.

PREMIOS

QUESOS DEL CASAR

## TIPO DE QUESO

**MARCA** | EL ABUELO

**DESCRIPCIÓN** | Queso fresco de vaca bajo en sal

**MARIDAJE** | Mermeladas y confituras, con carne de membrillo

**FORMATO** | Disponible en 2 formatos: Grande (820gr) y mini (300gr)

## FICHA TÉCNICA

**INGREDIENTES** | Leche pasteurizada de vaca, cuajo, calcio y sal.

**CONDICIÓN DE ALMACENAJE** | Conservar a 5°C

**CADUCIDAD** | 21 días.

**CONSUMO ÓPTIMO** | 10 días.

## CARACTERÍSTICA SENSORIALES

**EXTERIOR** | Color blanco intenso

**INTERIOR** | Color blanco intenso

**TEXTURA** | Blanda pero consistente de corte ciego

**SABOR** | Sabor a leche de vaca pronunciado poco salado

## DATOS LOGÍSTICOS

	Tamaño artículo			Peso queso		Tamaño caja			Caja		Peso caja		Palet estandar europeo			
	Ancho	Fondo	Alto	Bruto	Neto	Ancho	Fondo	Alto	Código EAN 13	Und. Caja	Total	Caja	Cajas Capas	Capas Pallet	Cajas Pallet	Pallet Altura
Grande	17 cm	17 cm	6,5 cm	0,860 kg	0,820 kg	30	30	7	8423539011156	4	3,60 kg	0,180 kg	30	3	90	1,20m
Mini	13 cm	13 cm	4,5 cm	0,340 kg	0,300 kg	30	30	7	8423539011040	9	3,20 kg	0,180 kg	30	3	90	1,20m

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Calculado/Analizado teórico	
Valores Medios	por 100g
Energía (kJ)	840
Energía (kCal)	202
Proteínas (g)	11
Hidratos de carbono [g]	1
• de los cuáles son azúcares [g]	0
Grasa s [g]	15
• de las cuáles son saturadas [g]	10
sal [g]	1

