



QUESO ARTESANO DE CABRA ENMOHECIDO

Leche pasteurizada de cabra de la raza retinta de ganaderías seleccionadas.

Queso de pasta blanda con 40 días de maduración que se presenta en piezas con corteza enmohecida de color amarillo pajizo.

Su interior de color blanco intenso, de sabor suave y fresco en boca, pero que deja un sabor intenso a leche de cabra en el paladar. Su cremosidad es más pronunciada cuanto mas se acerca a la corteza, donde podemos comprobar su aroma persistente que recuerda al tradicional queso de nuestros cabreros.

Cierra los ojos y déjate llevar por los contrastes de este gran queso artesano, fruto del gran saber del Viejo Maestro.

3 Estrellas de Oro. The Great Taste 2014 - Top 50. Reino Unido.

1er Premio. "Queso Pasta Blanda". Feria Internacional del Queso. Trujillo 2013

Medalla de Plata. World Cheese Award 2012. R U

Medalla de Bronce. World Cheese Award 2011 y 2010. Reino Unido

Primer Premio Mejor Queso de Cabra. Feria Nacional del Queso 2008. Trujillo. Cáceres.

Medalla de Plata. Nantwich International Cheese Show 2008. Reino Unido.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2008. Dublín. Irlanda

Medalla de Oro. Nantwich International Cheese Show. Reino Unido 2007.

Medalla de Plata. World Cheese Award. Londres 2007.

1er Premio "Mejor queso de Cabra" en la Feria Nacional del Queso. Trujillo 2007.

3er Premio. "Mejor queso de cabra". IV Gourmetquesos. XX Salon Internacional del Club del Gourmets. Madrid 2006.

PREMIOS

QUESOS DEL CASAR

TIPO DE QUESO

MARCA | VIEJO MAESTRO.

DESCRIPCIÓN | Queso de pasta blanda con 40 días de maduración con corteza enmohecida de color amarillo pajizo

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

MARIDAJE | Vinos blancos fermentados en bodega y olorosos

FORMATO | Disponible en 2 formatos: grande (800gr) y mini (400gr)

FICHA TÉCNICA

INGREDIENTES | Leche pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos y sal

MADURACIÓN | 40 días

CONDICION DE ALMACENAJE | Mantener en frío entre 5°C y 12°C

CADUCIDAD | 120 días.

CONSUMO ÓPTIMO | 30 días.

CARACTERÍSTICA SENSORIALES

EXTERIOR | Corteza enmohecida de color amarillo pajizo

INTERIOR | Pasta blanda conforme se acerca a la corteza de color blanco intenso

SABOR | Fresco en boca con un sabor intenso a leche de cabra y aroma persistente a cabra

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	
Kg	13 cm	13 cm	6 cm	800 kg	800 kg	30	30	7	8423539012603	4	3,40 kg	0,200 kg	30	3	90	1,20m
mini	10 cm	10 cm	5 cm	400 kg	400 kg	30	30	7	8423539012623	9	3,80 kg	0,200 kg	30	3	90	1,20m

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Calculado/Analizado teórico	
Valores Medios	por 100g
Energía (kJ)	870
Energía (kCal)	162
Proteínas (g)	20,05
Hidratos de carbono [g]	0
• de los cuáles son azúcares [g]	0
Grasa s [g]	24
• de las cuáles son saturadas [g]	14
sal [g]	1,1

