



PREMIO ESPECIAL
alimentos de España
MEJOR QUESO
2021

QUESO MADURADO DE OVEJA



Queso D.O.P Torta del Casar GRAN CASAR

Lista de ingredientes:	Leche Cruda de Oveja, cuajo natural vegetal y sal
Fecha de consumo	210 Días desde su fabricación
Maduración:	Mínimo 60 Días
Conservación y Transporte:	Entre 6-10 °C
Tratamiento de Superficies:	Tratamiento antifúngico con Ursoplast Inmersión Brevi
Envasado:	Retractilado con film y cacerolo de madera con papel
Embalaje:	Cartón

Formato:	Grande, Mediano y Mini
Descripción:	Pasta blanda de oveja, cremosidad alta y fundente al paladar. Queso de oveja madurado.
Consejos Prácticos:	Antes de su consumo atemperar mínimo 2 horas antes si se va a consumir entero o 15 minutos si se va a consumir en porciones
Maridaje:	Gran Casar es ideal para maridar con vinos jóvenes, blancos afrutados y cervezas con cuerpo tipo abadía

Alérgenos: Leche y sus derivados. (Incluida la lactosa) No contiene ningún otro componente de acuerdo con el reglamento (UE) 1169/2011. Ausencia de OGM y radiaciones ionizantes.

INFORMACIÓN BACTERIOLÓGICA

Ensayo	Resultado	Unds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 25g	PEM6111
Listeria monocytognes	Ausencia	en 25g	PEM3112
E. Coli B-glucu. Positivas	<10 ³	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 ⁴	ufc/g	PEM109

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

Dioxinas	<2,0	pg/kg	NI/22a/b-nofa
Melamina	<2,5	Mg/kg	PEI 9070
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofa
pH	5,20-5,90	pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extr. Seco	Mínimo 50%	%	PE E-202
Extracto Seco	Mínimo 50%	%	PE E-200
NaCL	Máximo 3%	%	M.I

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Nutricionales medios	Para 100g
Valor energético (kj/kcal)	1635/394
Grasas (g)	32,8
de las cuales saturadas (g)	19,9
Hidratos de carbono (g)	2,3
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Preteínas (g)	22,5
Sal (g)	1,7

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

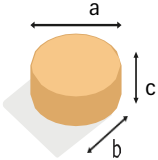
CORTEZA	Semidura, color uniforme. Puede presentar grietas Corteza no comestible
Consistencia	De blanda a muy blanda
Color	De blanco a amarillento
Estructura	Uniforme, puede presentar ojos redondeados de la maduración.
Textura	Cremosidad moderada o alta, grasa y granulosidad suave o nula
Olor	Intensidad media o baja, de la familia láctica y/o vegetal
Sabor	Amargor medio o bajo, salado bajo y acidez baja o nula





Queso D.O.P Torta del Casar GRAN CASAR

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

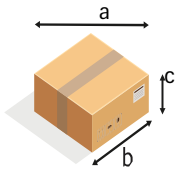


TAMAÑO ARTÍCULO

FORMATO	ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
Grande	15,50 cm	15,50 cm	5,50 cm
Mediano	12,50 cm	12,50 cm	5,50 cm
Mini	10,50 cm	10,50 cm	5,00 cm

PESO QUESO

BRUTO	NETO
0,830 kg	0,800 kg
0,570 Kg	0,540 kg
0,430 kg	0,400 kg



DIMENSIONES DE LA CAJA

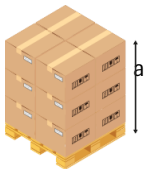
ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm

CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO EAN 13	Und
8423539012085	4
8423539012092	6
8423539012146	6

PESO CAJA

TOTAL	UND
3,20 kg	0,200 kg
3,66 kg	0,200 kg
2,58 kg	0,200 kg



PALET ESTÁNDAR EUROPEO

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALET
Capas	Palet	Palet	Altura (a)
8	10	80	1,2

OBSERVACIONES

RECONOCIMIENTOS

Espiga de Oro. Premios Espiga Torta del Casar DOP. 2024.

Primer Premio. 30 Edición Cata-Concurso de la Torta del Casar DOP. 2024.

Primer Premio. 29 Edición Cata-concurso de la Torta del Casar DOP. 2023.

Primer Premio. 28 Edición Cata-concurso de la Torta del Casar DOP. 2022.

Medalla de Bronce. Mejores Quesos de España. Gourmetquesos 2022

Premio Especial Mejor Queso de España 2021. Ministerio de Agricultura

Premio Mejores Quesos de España "Modalidad curado de Oveja". Ministerio de Agricultura 2021.

Medalla de Oro. World Cheese Awards 2021. España.



www.quesosdelcasar.es

Quesos del Casar, s.l

Ctra. Casar Arroyo de la luz s/n

10190 Casar de Cáceres

Cáceres

(+34) 927 29 05 96

Sociedad inscrita en el Registro Mercantil de Cáceres,

Tomo 240, Libro 68, Folio 27, Hoja CC - 1165 - N.I.F. B10145720

N.I.F. B10145720