



**QUESOS DEL CASAR**



## "ARTESANO" Queso madurado de leche cruda de Oveja.

<b>Lista de ingredientes:</b>	Leche cruda de oveja, cuajo vegetal natural, cuajo animal, fermentos y sal.
<b>Fecha de consumo</b>	210 Días desde su envasado
<b>Maduración:</b>	Mínimo 6 meses
<b>Conservación y Transporte:</b>	Entre 6-10 °C
<b>Tratamiento de Superficies:</b>	Tratamiento antifúngico con Ursoplast Inmersión Brevi
<b>Envasado:</b>	Retractilado con film (PE 86% EVOH 13% PA 1%)
<b>Embalaje:</b>	Cartón

<b>Formato:</b>	Mediano
<b>Descripción:</b>	Queso artesano madurado de pasata dura, elaborado con leche cruda de oveja con mas de 6 meses de curación.
<b>Consejos Prácticos:</b>	Consumo directo sin preparación. Corteza no comestible.
<b>Maridaje:</b>	Marida muy bien con vinos tintos jóvenes y fermentados.

**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 <sup>3</sup>	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 <sup>4</sup>	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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores Nutricionales medios	Para 100g
Valor energético (kj/kcal)	1880/453
Grasas (g)	38,4
de las cuales saturadas (g)	27,34
Hidratos de carbono (g)	0,7
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Preteínas (g)	26,2
Sal (g)	1,058

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA	
<b>CORTEZA:</b>	Dura con color uniforme de tonalidades ocres. Corteza no comestible.
<b>Consistencia:</b>	De dura a semidura.
<b>Color:</b>	De blanco a amarillento.
<b>Estructura:</b>	Cilíndrica, con cara sensiblemente planas.
<b>Textura:</b>	Pasata prensa y firme de color marfil.
<b>Olor:</b>	De intensidad media alta de la familia láctica y/o vegetal.
<b>Sabor:</b>	Amargor medio o bajo, salado bajo y acidez baja o nula. Intensidad y perdurabilidad media.

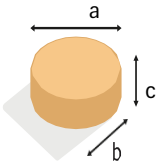


Denominación de Origen Protegida



# "ARTESANO" Queso Madurado de leche cruda de Oveja.

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

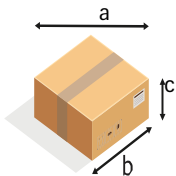


### TAMAÑO ARTÍCULO

FORMATO	ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
Grande	13,50 cm	13,50 cm	7,00 cm

### PESO QUESO

BRUTO	NETO
0,905 kg	0,900 kg



### DIMENSIONES DE LA CAJA

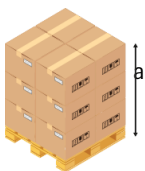
ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm

### CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO EAN 13	Und
8423539012731	5

### PESO CAJA

TOTAL	UND
4,73 kg	0,200 kg



### PALET ESTÁNDAR EUROPEO

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

### OBSERVACIONES



### 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



[www.quesosdelcasar.es](http://www.quesosdelcasar.es)