



VIEJO MAESTRO, Queso de Cabra Madurado con mohos

Lista de ingredientes: Leche pasteurizada de Cabra, cuajo microbiano sintético, endurecedor cloruro cálcico, fermentos y sal.

Fecha de consumo 90 días desde su envasado.

Maduración: 16-40 días.

Conservación y Transporte: Entre 6-8 °C

Tratamiento de Superficies: No aplica

Envasado: Retractilado con film alimentario (PE 86% EVOH 13% PA 1%)

Embalaje: Cartón

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

Formato: Mediano y Mini

Descripción: Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de cabra y madurado con mohos.

Consejos Consumo directo sin preparación.

Maridaje: Vinos blancos, fermentados en barrica y olorosos

INFORMACIÓN BACTERIOLÓGICA

Ensayo	Resultado	Unds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 25g	PEM4111
Listeria monocytogenes	Ausencia	en 25g	PEM4112
E. Coli B-glucu. Positivas	<10 ³	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 ²	ufc/g	PEM109

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

Dioxinas	<2,0	pg/g	NI/22a/b-nofalb
Melamina	<2,5	Mg/kg	PEI 9070
PCBs	<40	ng/g	NI/22a/b-nofalb
pH	5,10-5,90	pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Nutricionales medios	Para 100g
Valor energético (kJ/kcal)	1562 / 377
Grasas (g)	32,6
de las cuales saturadas (g)	24,3
Hidratos de carbono (g)	2,8
de las cuales azúcares (g)	1,5
Preteínas (g)	18,1
Sal (g)	1,6

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

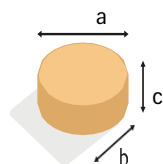
CORTEZA	Enmohecida Corteza no comestible
Consistencia	De blanda a muy blanda
Color	De blanco a amarillento.
Estructura	Uniforme, puede presentar ojos redondeados de la maduración.
Textura	Pasta blanda de color blanco intenso.
Olor	Intensidad media o baja, de la familia láctica.
Sabor	Intenso y persistente en boca.





VIEJO MAESTRO, Queso de Cabra Madurado con mohos

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

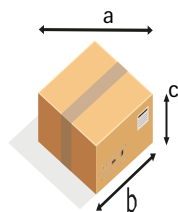


TAMAÑO ARTÍCULO

FORMATO	ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
Mediano	13,00 cm	13,00 cm	6,00 cm
Mini	10,00 cm	10,00 cm	5,00 cm

PESO QUESO

BRUTO	NETO
0,700 Kg	0,700 kg
0,360 kg	0,360 kg



DIMENSIONES DE LA CAJA

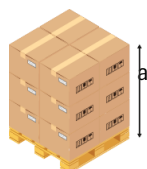
ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm

CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO EAN 13	Und
8423539012603	6
8423539012623	11

PESO CAJA

TOTAL	UND
4,40 kg	0,200 kg
4,16 kg	0,200 kg



PALET ESTÁNDAR EUROPEO

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

OBSERVACIONES

RECONOCIMIENTOS

3 Estrellas de Oro. The Great Taste 2014, Top 50.
1º Premio. "Pasta Blanda". Feria del Queso Trujillo 2013
Medalla de Plata. World Cheese Award 2012
Medalla de Bronce. World Cheese Award 2011 y 2010
1º Premio. Queso de Cabra. Feria del Queso Trujillo. 2008.
Medalla de Plata. Natwich International Cheese Show 2008.



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