



VILLANOBLE, Queso de Cabra Madurado DOP Acehúche.

Lista de ingredientes:	Leche cruda de cabra, cuajo y sal.
Fecha de consumo	365 días desde su fabricación.
Maduración:	Mínimo 60 Días
Conservación y Transporte:	Entre 6-8 °C
Tratamiento de Superficies:	Tratamiento anti fúngico con conservante: natamicina
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 (Organismos genéticamente modificados) y radiaciones ionizantes.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores Nutricionales medios	Para 100g
Valor energético (kJ/kcal)	1840/445
Grasas (g)	39,8
de las cuales saturadas (g)	28,58
Hidratos de carbono (g)	<5
de las cuales azúcares (g)	<5
Preteínas (g)	21,8
Sal (g)	1,523



FERIA IBÉRICA DEL QUESO
DE CABRA de ACEHÚCHE
1^{ER} PREMIO



Formato:	Mediano.
Descripción:	Queso madurado elaborado con leche cruda de cabra, cuajo y sal amparado bajo la DOP Queso de Acehúche.
Consejos prácticos:	Consumo directo sin preparación. Corteza no comestible.
Maridaje:	Es ideal para maridar con vinos jóvenes, blancos afrutados y cervezas con cuerpo tipo abadía

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA			
Dioxinas	<2,0	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
Melamina	<0,5	mg/kg	PEI 9070
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5-6	pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extr. Seco	Mínimo 45%	%	PE E-202
Extracto Seco	Mínimo 50%	%	PE E-200
NaCL	Máximo 4%	%	M.I

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA	
CORTEZA	De color natural de amarillo ceroso a ocre oscuro y ligeramente rugosa. No comestible.
Consistencia	En boca resulta blanda, ligeramente fundente, poco desmenuzable, grasa, adherente, húmeda y poco granulosa.
Estructura	Uniforme, compacta y sin grietas.
Textura	Semidura y Elástica.
Olor	Intensidad media-alta, de la familia láctica (leche de cabra) y otros (pútrido).
Sabor	Sabor bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo, más acusado en las piezas de mayor maduración, con persistencia global media-alta.



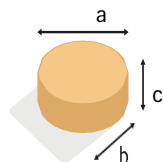
www.quesosdelcasar.es



VILLANOBLE, Queso de Cabra Madurado DOP Acehúche.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA

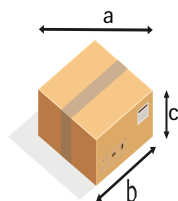


TAMAÑO ARTÍCULO

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

PESO QUESO

BRUTO	NETO
0,610 Kg	0,600 kg



DIMENSIONES DE LA CAJA

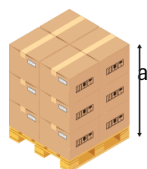
ANCHO (a)	LARGO (b)	ALTO (c)
29,00 cm	40,70 cm	9,00 cm

CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO EAN 13	Und
8423539012214	6

PESO CAJA

TOTAL	UND
3,66 kg	0,200 kg



PALET ESTÁNDAR EUROPEO

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

OBSERVACIONES

RECONOCIMIENTOS

1º Premio en el XX Concurso Nacional de Cata. Feria Ibérica de Queso de Cabra DOP Acehúche.



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