

# Queso Ibérico



## Curado



### FORMATO

**3 Kg**  
Peso 3,1 aprox.  
Consumo 365 días  
Envasado Sin envasar  
Embalaje Caja de 2 piezas  
Paletizado 70 cajas

### Mitades

1,5 Kg aprox.  
180 días  
Termoformado  
Caja de 4 mitades  
70 cajas

### Cuartos

750 Gr aprox.  
180 días  
Termoformado  
Caja de 8 cuartos  
70 cajas

### Cuñas

250 Gr / 375 Gr  
180 días  
Termoformado  
Caja de 12 / 8 cuñas  
140 cajas

## Queso Ibérico Curado

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca (50% max), oveja (15% min) y cabra (15% min)

Características: De alta calidad, con sabor marcado, intenso, pero textura suave, que hace que sea un queso muy especial, gracias a su cuidada y seleccionada mezcla de leche cruda.

Maduración: mínimo 105 días.

Maridaje: Recomendable degustarlo con una cerveza tostada, o un vino tinto con cuerpo.



lácteas  
**San Vicente**  
FUNDADA EN 1957

Industrias Lácteas San Vicente, S.A.  
Avda. de la Libertad, 24  
24193 Navatejera - LEÓN - ESPAÑA  
[www.lsanvicente.com](http://www.lsanvicente.com)