

Queso Ibérico



Semicurado



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 Semicurado

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

Características: Un queso donde se aprecian las características de las tres leches. La suavidad de la leche de vaca, el aroma, y la coloración de la leche de cabra, así como el sabor profundo de la leche de oveja.

Maduración: mínimo 35 días.

Maridaje: Muy adecuado para acompañarlo con un vino joven o rosado.



lácteas
San Vicente
FUNDADA EN 1957

Industrias Lácteas San Vicente, S.A.
Avda. de la Libertad, 24
24193 Navatejera - LEÓN - ESPAÑA
www.lsanvicente.com