

Queso Ibérico



Curado en Aceite



3 Kg

3,1 aprox.

365 días

Sin envasar

Caja de 2 piezas

70 cajas



Cuñas

250 Gr / 375 Gr

180 días

Termoformado

Caja de 12 / 8 cuñas

140 cajas

FORMATO

Peso

Consumo

Envasado

Embalaje

Paletizado

Queso Ibérico Curado en Aceite

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

Características: Su sabor definido e intenso es resaltado por la aportación del aceite de oliva de alta calidad. La mezcla de ambos ingredientes nos ofrece una experiencia especial.

Maduración: mínimo 105 días.

Maridaje: Perfecto para acompañarlo con un vino tinto reserva, o una cerveza artesana tostada, 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