

Queso Puro de Cabra



Semicurado



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 de Cabra Semicurado

Queso elaborado con leche pasteurizada de cabra.

Características: Un queso muy sabroso, y con altas propiedades nutricionales. Es considerado uno de los más saludables, ya que se digiere mejor, porque su leche, de cabra, es muy ligera.

Maduración: mínimo 35 días.

Maridaje: Vinos blancos, jóvenes, afrutados, y cavas son el maridaje ideal para este queso.



lácteas
San Vicente
FUNDADA EN 1957

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