

Queso Fresco



Larga Duración



FORMATO	Redondo	Barra Villalón	Barra 1 Kg	Barra 1 Kg	Tarrina 250	Bi-Pack	Bi-Pack
Peso	2 Kg	2 Kg	1 Kg	1 Kg	250 Gr	2x75 Gr	2x75 Gr
Consumo	45 días	45 días	45 días	45 días	45 días	45 días	45 días
Envasado	Tarrina PP	Tarrina PP	Tarrina PP	Tarrina PP	Tarrina PP	Tarrina PP	Tarrina PP
Embalaje	Caja de 2 tarrinas	Caja de 2 tarrinas	Caja de 4 tarrinas	Caja de 2 tarrinas	Caja de 6 tarrinas	Caja de 8 bi-packs	Caja de 8 bi-packs
Paletizado	98 cajas	108 cajas	100 cajas	100 cajas	200 cajas	210 cajas	210 cajas

Queso Fresco Larga Duración

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

Características: De color blanco puro, de consistencia cremosa, gusto suave, sin conservantes ni colorantes. Tiene un alto aporte de minerales, entre ellos el calcio y fósforo, y es rico en proteínas y aminoácidos

Maduración: Queso Fresco

Maridaje: Se complementa con los vinos blancos ligeros o los rosados.



lácteas
San Vicente
FUNDADA EN 1957

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