

Queso Mezcla



Curado



FORMATO

3 Kg

2 Kg

Mini 1 Kg

Mitades

Cuartos

Cuñas

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

Peso 2 aprox.
Consumo 365 días
Envasado Sin envasar
Embalaje Caja de 4 piezas
Paletizado 70 cajas

Peso 1 Kg aprox.
Consumo 180 días
Embalaje Termoformado
Paletizado Caja de 6 piezas
70 cajas

Peso 1,5 Kg aprox.
Consumo 180 días
Embalaje Termoformado
Paletizado Caja de 4 mitades
70 cajas

Peso 750 Gr aprox.
Consumo 180 días
Embalaje Termoformado
Paletizado Caja de 8 cuartos
70 cajas

Peso 250 Gr / 375 Gr
Consumo 180 días
Embalaje Termoformado
Paletizado Caja de 12 / 8 cuñas
140 cajas

Queso de Mezcla Curado

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra

Características: Con una curación amplia, su sabor es intenso, y aunque su textura es de un queso curado, al paladar tiene regusto cremoso.

Maduración: mínimo 105 días.

Maridaje: Ideal para maridar con un vino tinto crianza, cerveza artesana.



lácteas
San Vicente
FUNDADA EN 1957

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