

Queso Mezcla



Semicurado



FORMATO	3 Kg	2 Kg	Mini 1 Kg	Barra	Mitades	Cuartos	Cuñas
Peso	3,1 aprox.	2 aprox.	1 Kg aprox.	3 Kg aprox.	1,5 Kg aprox.	750 Gr aprox.	250 Gr / 375 Gr
Consumo	365 días	365 días	180 días	180 días	180 días	180 días	180 días
Envasado	Sin envasar	Sin envasar	Termoformado	Termoformado	Termoformado	Termoformado	Termoformado
Embalaje	Caja de 2 piezas	Caja de 4 piezas	Caja de 6 piezas	Caja de 2 piezas	Caja de 4 mitades	Caja de 8 cuartos	Caja de 12 / 8 cuñas
Paletizado	70 cajas	70 cajas	80 cajas	80 cajas	70 cajas	70 cajas	140 cajas

Queso de Mezcla Semicurado

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra

Características: Un queso perfecto por su mezcla y maduración, ni excesivamente tierno, ni excesivamente duro, con un sabor intenso, pero no muy fuerte.

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