

Queso Puro de Oveja



Añejo



FORMATO

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

Mitades

1,5 Kg aprox.
180 días
Termoformado
Caja de 4 mitades
70 cajas

Cuartos

750 Gr aprox.
180 días
Termoformado
Caja de 8 cuartos
70 cajas

Cuñas

250 Gr / 375 Gr
180 días
Termoformado
Caja de 12 / 8 cuñas
140 cajas

Queso Puro de Oveja Añejo

Queso 100% de oveja, elaborado con leche cruda.

Características: Un queso con personalidad propia, intenso, y de exquisito sabor, que todo buen gourmet sabe apreciar.

Maduración: mínimo 270 días.

Maridaje: Muy apropiado para acompañar con un vino tinto de reserva, también amontillados y olorosos.



lácteas
San Vicente
FUNDADA EN 1957

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