

# Queso Puro de Oveja



## Curado



### FORMATO

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

### Mini 1 Kg

1 Kg aprox.  
180 días  
Termoformado  
Caja de 6 piezas  
80 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 Curado

Queso 100% de oveja, elaborado con leche cruda.

**Características:** Sabor bien equilibrado. Algo granulado, pero de textura compacta y mantecoso al paladar, como corresponde a un queso extra, 100 % leche de oveja.

**Maduración:** mínimo 105 días.

**Maridaje:** Ideal para degustar con un buen vino reserva o un cava bien seco.



lácteas  
**San Vicente**  
FUNDADA EN 1957

Industrias Lácteas San Vicente, S.A.  
Avda. de la Libertad, 24  
24193 Navatejera - LEÓN - ESPAÑA  
[www.lsanvicente.com](http://www.lsanvicente.com)