



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Queso curado Gran Reserva Casa de Alba D.O.P. Manchego



Queso curado Gran Reserva Casa de Alba D.O.P. Manchego

Datos del producto

Extracto seco	55% mínimo
Materia grasa	50% mínimo
Curación	Más de 12 meses
Lote	Fecha de fabricación. DD/MM/AAAA
Caducidad	Impresa en etiqueta

Ingredientes

Leche cruda de oveja de raza manchega, sal, cuajo, cloruro cálcico, lisozima (derivado del huevo), fermentos lácticos.

Alérgenos

Leche y lisozima (derivado del huevo).

Características organolépticas

Queso curado artesano: prensado, pasta dura / cilíndrica.

Corteza	Color parduzco, corteza no comestible.
Pasta / ojos	Color amarillenta o marfil, textura firme con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
Sabor	Leche de oveja madura, con un bouquet agradable con ciertos matices a frutos secos y tostados, y retrogusto ligeramente picante.
Olor	Intenso pero agradable.
Notas de cata	Tipo de queso / forma habitual.

Especificaciones logísticas

Embalaje	Cajas de 2 y 4 piezas.
Formato	Piezas con pesos aproximados de 3 kg, 500 g o 200g g.



QUECUR01-K

QUECUR02-K

QUECUR03-K

