



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Queso semicurado Reserva Casa de Alba D.O.P. Manchego



Queso semicurado Reserva Casa de Alba D.O.P. Manchego

Datos del producto

Extracto seco	55% mínimo
Materia grasa	50% mínimo
Curación	Más de 6 meses
Lote	Fecha de fabricación. DD/MM/AAAA
Caducidad	Impresa en etiqueta

Ingredientes

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

Alérgenos

Leche y lisozima (derivado del huevo).

Características organolépticas

Queso semicurado: artesano prensado, pasta dura / cilíndrica

Corteza	Color amarillo pálido, o corteza natural color parduzco cepillado con aceite de oliva.
Pasta / ojos	Color amarillenta o marfil claro, textura firme compacta, con buena densidad con ojos repartidos desigualmente por toda la superficie.
Sabor	Leche de oveja con acidez moderada, bouquet agradable y buen retrogusto en boca.
Olor	Intenso, predominando el olor a leche de oveja, notas ácidas lácticas como yogurt, nata, con algunos recuerdos a heno en épocas primaverales.
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.



QUESEM01-K

QUESEM02-K

QUESEM03-K

