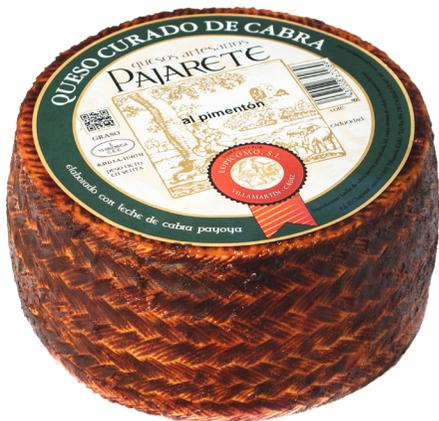


# quesos artesanos PAJARETE



Premios Internacionales:



2013 Bronce

2016 Plata

2017 Oro

## DESCRIPCIÓN

Queso Curado de Cabra de Pasta Prensada.

Sin Aditivos ni Conservantes. Producción Integrada.

## INGREDIENTES

Elaborado con Leche Pasteurizada de Nuestras Cabras de Raza Payoya, Fermentos Lácticos, Cuajo, Cloruro Cálcico y Sal. Pimentón ahumado en la corteza.

## PRESENTACIÓN

Corteza Natural, untada con Pimentón y Aceite de Oliva. Presenta el típico grabado originado por las antiguas pleitas de esparto. Su cuerpo es compacto, de color marfil oscuro, donde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico.

## NOTAS DE CATA

Queso de textura Firme, quebradiza y de nula elasticidad. Aroma a cabra con Fondo herbáceo con toques del pimentón ahumado. Persistencia elevada.

## FORMATO EAN13 MADURACIÓN MÍNIMA

1,5 Kg 8437008670461 120 días

1 kg 8437008670874 60 días

## ETIQUETADO

Caducidad: 365 días.

Alérgenos: Contiene Leche.

## CONSERVACIÓN

Conservar entre 4 y 7°C.

Consumir a temperatura ambiente ( entre 20 y 22°C).

queso de cabra al pimentón