

# quesos artesanos PAJARETE



PAYOYA

## 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.

## PRESENTACIÓN

Corteza Natural de color amarillo pardo, untada con Aceite de Oliva, presentando 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. Queso relativamente seco y friable. Aroma a cabra con fondo herbáceo. Persistencia elevada.

## FORMATO EAN13 MADURACIÓN MÍNIMA

3 kg	8437008670089	150 días
1,5 Kg	8437008670171	120 días
1 kg	8437008670126	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).



Premios Internacionales:



2011 Bronce  
2009 Bronce

Premios Nacionales:



2011- 3º Premio



2017-2º Premio

queso curado de cabra