

Queso de mezcla elaborado en Fuerteventura
con leche entera pasteurizada de vaca y cabra canaria



Queso semicurado ahumado

Es un producto elaborado a base de mezcla de leche de vaca y cabra pasteurizada a la que se añaden fermentos lácticos y cuajo para su coagulación, aplicándole un tratamiento de ahumado tradicional, al final de su fabricación.

Las notas de cata, describen un queso de pasta de color blanca con un ligero tono marfileño, olor característico a humo obtenido tras un ahumado tradicional por la quema de virutas de madera de haya, que le proporcionan un sabor ligeramente ácido y agradables matices punzantes así como un color en corteza ahumado donde se aprecian las marcas de las varillas tradicionalmente utilizadas en el ahumado.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
90001706	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 1 kg	8424751720284	98424751720287	Variable	6	1100	7,2	270	Conservar en refrigeración
90001710	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 2 kg	8424751720338	98424751720331	Variable	6	2000	12,7	270	Conservar en refrigeración
90001702	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 4 kg	8424751720321	98424751720324	Variable	2	3800	8,2	270	Conservar en refrigeración

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas Capa	Nº cajas Total	Peso bruto (kg)
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 1 kg	13,5	13,5	6	57	37,5	11	4	72	520,344
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911,304
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 4 kg	23,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	592,2