Quesos

EL PASTOR
DE LA POLVOROSA

Quesos
El Pastor

DELICIAS DE QUESO

QUESO DE OVEJA SEMICURADO
QUESO DE CABRA SEMICURADO

DELICIAS DE QUESO DE CABRA

FORMATO	Delicias de queso de Cabra semicurado
CURACIÓN	60 días
PESO	2 Kg. aprox.
PRESENTACIÓN	Color exterior rojo teja
CODIGO EAN 13	84,133760,15301
EMBALAJE	2 unidades/caja
DIMENSIONES CAJA	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
CAJAS / PALET	100
PALETIZACIÓN	10 filas x 10 base
CONSUMO PREFERENTE	180 días a partir de la fecha de envasado

MATERIAS PRIMAS:
A base de leche pasteurizada de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo y conservador E-1105 (derivado del huevo).

CARACTERÍSTICAS (PASTA, GUSTO, OLOR):
Queso de sabor muy agradable y cremoso al paladar, de pasta suave de color blanco y con un aroma a leche fresca de cabra.

CONSERVACIÓN: Entre 3º y 8º C.

Valores nutricionales por 100 g. de producto	Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
	1633,9 kj. / 390,9 kcal.	23,5 gr.	2,9 gr.	31,7 gr.

DELICIAS DE QUESO DE OVEJA

FORMATO	Delicias de queso de Oveja semicurado
CURACIÓN	75 días
PESO	2 Kg. aprox.
PRESENTACIÓN	Color exterior marrón claro
CODIGO EAN 13	84,133760,15295
EMBALAJE	2 unidades/caja
DIMENSIONES CAJA	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
CAJAS / PALET	100
PALETIZACIÓN	10 filas x 10 base
CONSUMO PREFERENTE	180 días a partir de la fecha de envasado

MATERIAS PRIMAS:
A base de leche pasteurizada de oveja, sal, cloruro cálcico, cuajo y conservador E-1105 (derivado del huevo).

CARACTERÍSTICAS (PASTA, GUSTO, OLOR):
Se trata de un suculento queso, con un sabor inconfundible, de intenso aroma, característico de la leche de oveja; y posee una pasta de color amarillo marfil.

CONSERVACIÓN: Entre 3º y 8º C.

Valores nutricionales por 100 g. de producto	Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
	1946 kj. / 469,4 kcal.	26 gr.	2,3 gr.	39,6 gr.

DELIGHT OF SEMI-MATURE GOAT CHEESE

FORMAT	Delight of semi-mature goat cheese
RIPENING PERIOD	60 days
SIZE	Approx 2 Kg.
PRESENTATION	Brick red colour
EAN 13 CODE	84,133760,15301
PACKAGING	2 units/box
DIMENSIONS / BOX	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
BOX / PALLET	100
PALLETISING	10 boxes x 10 layers
BEST BEFORE	180 days after date of packaging

RAW INGREDIENTS:
A base of pasteurised goat milk, calcium chloride, rennet and preservative E-1105 (derived from egg).

CHARACTERISTICS (MASS, TASTE, SMELL):
A cheese with a very agreeable flavour, creamy on the palate, with a soft texture, white colour and an aroma of fresh goat's milk..

PRESERVATION: Between 3º and 8º C.

Average nutrition facts per 100g of product	Energy	Proteins	Carbohydrates	Fat
	1633,9 kj. / 390,9 kcal.	23,5 gr.	2,9 gr.	31,7 gr.

DELIGHT OF SEMI-MATURE SHEEP CHEESE

FORMAT	Delight of semi-mature sheep cheese
RIPENING PERIOD	75 days
SIZE	Approx 2 Kg.
PRESENTATION	Light brown colour
EAN 13 CODE	84,133760,15295
PACKAGING	2 units/box
DIMENSIONS / BOX	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
BOX / PALLET	100
PALLETISING	10 boxes x 10 layers
BEST BEFORE	180 days after date of packaging

RAW INGREDIENTS:
Pasteurised sheep's milk, salt, calcium chloride, rennet and preservative E-1105 (derived from egg).

CHARACTERISTICS (MASS, TASTE, SMELL):
A succulent cheese, with an unmistakeable flavour, a yellow marble colour and an intense aroma, characteristic of sheep's milk.

PRESERVATION: Between 3º and 8º C.

Average nutrition facts per 100g of produc	Energy	Proteins	Hidratos de Carbono	Fat
	1946 kj. / 469,4 kcal.	26 gr.	2,3 gr.	39,6 gr.

DÉLICES DE FROMAGE DE CHÈVRE SEMI-AFFINÉ

FORMAT	Délice de fromage de chèvre semi-affiné
AFFINAGE	60 jours
POIDS	Environ 2 Kg.
PRÉSENTATION	Extérieur couleur rouge tuile
CODE EAN 13	84,133760,15301
EMBALLAGE	2 unités/boîte
DIMENSIONS DE LA BOÎTE	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
BOÎTES/PALETTE	100
PALETTISATION	10 rangées x 10 base
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE	180 jours à partir de la date d'emballage sous vide

MATIÈRES PREMIÈRES:
À base de lait pasteurisé de chèvre, sel, chlorure de calcium, présure et avec du conservateur E1105 (dérivé de l'œuf).

CARACTÉRISTIQUES (PÂTE, GOÛT, ODEUR):
A cheese with a very agreeable flavour, creamy on the palate, with a soft texture, white colour and an aroma of fresh goat's milk.

CONSERVATION: Entre 3º et 8º C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit	Valeur Énergétique	Protéines	Hydrates de Carbone	Graisess
	1633,9 kj. / 390,9 kcal.	23,5 gr.	2,9 gr.	31,7 gr.

DÉLICES DE FROMAGE DE BREBIS SEMI-AFFINÉ

FORMAT	Délice de fromage de chèvre semi-affiné
AFFINAGE	75 jours
POIDS	Environ 2 Kg.
PRÉSENTATION	Extérieur couleur brun clair
CODE EAN 13	84,133760,15295
EMBALLAGE	2 unités/boîte
DIMENSIONS DE LA BOÎTE	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
BOÎTES/PALETTE	100
PALETTISATION	10 rangées x 10 base
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE	180 jours à partir de la date d'emballage sous vide

MATIÈRES PREMIÈRES:
Lait pasteurisé de brebis, sel, présure, chlorure de calcium et conservateur E1105 (dérivé de l'œuf).

CARACTÉRISTIQUES (PÂTE, GOÛT, ODEUR):
C'est un fromage succulent, d'une saveur caractéristique, à l'arôme intense de lait de brebis ; sa pâte est de couleur jaune ivoire.

CONSERVATION: Entre 3º et 8º C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit	Valeur Énergétique	Protéines	Hydrates de Carbone	Graisess
	1946 kj. / 469,4 kcal.	26 gr.	2,3 gr.	39,6 gr.

"DELICIAS" HARTKÄSE AUS ZIEGENMILCH

FORMAT	"Delicias" Hartkäse aus ziegenmilch
REIFUNG	60 Tage
SIZE	ca. 2 Kg.
AUFMACHUNG	Außenfarbe ziegelrot
EAN 13 CODE	84,133760,15301
VERPACKUNG	2 Stück/Karton
DIMENSIONEN KARTON	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
KARTON/PALETTE	100
PALETTIERUNG	10 Karton x 10 Lagen
HALTBARKEIT	180 Tage ab Verpackungsdatum

ROHSTOFFE:
Aus pasteurisierter Ziegenmilch, Salz, Kalziumchlorid, Milchlab und Konservierungsmittel E-1105 (Eierzeugnis).

EIGENSCHAFTEN (MASSE, GESCHMACK, GERUCH):
Käse mit sehr angenehmen Geschmack und cremig im Gaumen, aus weichem, weißen Teig und einem Aroma nach frischer Ziegenmilch.

AUFBEWAHRUNG: Zwischen 3º und 8º C.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	Energiegehalt	Eiweißgehalt	Kohlenhydrate	Fett
	1633,9 kj. / 390,9 kcal.	23,5 gr.	2,9 gr.	31,7 gr.

"DELICIAS" HARTKÄSE AUS SCHAFSMILCH

FORMAT	"Delicias" Hartkäse aus schafsmilch
REIFUNG	60 Tage
SIZE	ca. 2 Kg.
AUFMACHUNG	Außenfarbe hellbraun
EAN 13 CODE	84,133760,15295
VERPACKUNG	2 Stück/Karton
DIMENSIONEN KARTON	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
KARTON/PALETTE	100
PALETTIERUNG	10 Karton x 10 Lagen
HALTBARKEIT	180 Tage ab Verpackungsdatum

ROHSTOFFE:
A us pasteurisierter Schafsmilch, Salz, Kalziumchlorid, Milchlab und Konservierungsmittel E-1105 (Eierzeugnis).

EIGENSCHAFTEN (MASSE, GESCHMACK, GERUCH):
Es handelt sich um einen sehr schmackhaften Käse mit einem unverwechselbaren Geschmack, von intensivem Aroma, typisch für Schafsmilch. Sein Teig ist aus elfenbeingelber Farbe.

AUFBEWAHRUNG: Zwischen 3º und 8º C.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	Energiegehalt	Eiweißgehalt	Kohlenhydrate	Fett
	1946 kj. / 469,4 kcal.	26 gr.	2,3 gr.	39,6 gr.

СЫРНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

ФОРМАТ	Полутвердый Сыр из Козьего Молока
ВЫДЕРЖКА	60 дней
ВЕС	2 кг. Примерно.
ВНЕШНИЙ ВИД	Снаружи красновато-кирпичного цвета.
ШТРИХ-КОД 13	84,133760,15301
УПАКОВКА	2 шт / коробка
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ	40,5 см x 21 см x 12,2 см
КОРОБКИ/ПОДДОНЫ	100
ПОДДОНЫ	10 рядов x 10 подложек
СРОК ХРАНЕНИЯ	180 дней со дня упаковки

СОСТАВ:
Пастеризованное козье молоко, соль, хлорид кальция, сычужина и консервант E-1105 (дериват яйца).

ХАРАКТЕРИСТИКА (масса, вкус, запах):
Очень приятный и сливочный на вкус сыр. Тесто мягкое, белое, с ароматом свежего козьего молока.

ХРАНЕНИЕ: от +3º до +8º C.

Средняя пищевая ценность в 100 гр продукта	Энергетическая ценность	Белки	Углеводы	Жиры
	1633,9 Кдж / 390,9 Ккал	23,5 гр.	2,9 гр.	31,7 гр.

СЫРНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

ФОРМАТ	Полутвердый Сыр из Овечьего Молок
ВЫДЕРЖКА	75 дней
ВЕС	2 кг. Примерно.
ВНЕШНИЙ ВИД	Светло-коричневого цвета снаружи
ШТРИХ-КОД 13	84,133760,15295
УПАКОВКА	2 шт / коробка
РАЗМЕРЫ КОРОБКИ	40,5 см x 21 см x 12,2 см
КОРОБКИ/ПОДДОНЫ	100
ПОДДОНЫ	10 рядов x 10 подложек
СРОК ХРАНЕНИЯ	180 дней со дня упаковкио

СОСТАВ:
Пастеризованное овечье молоко, соль, хлорид кальция, сычужина и консервант E-1105 (дериват яйца).

ХАРАКТЕРИСТИКА (масса, вкус, запах):
Это вкусный сыр с уникальным вкусом, интенсивным ароматом, характерным для сыра из овечьего молока с тестом цвета слоновой кости, желтоватого оттенка.

ХРАНЕНИЕ: от +3º до +8º C.

Средняя пищевая ценность в 100 гр продукта	Энергетическая ценность	Белки	Углеводы	Жиры
	1946 Кдж / 469,4 Ккал	26 гр.	2,3 гр.	39,6 гр.

DELÍCIA DE QUEIJO DE CABRA SEMI-CURADO

FORMATO	Delícia de Queijo de cabra
TIEMPO DE CURA	60 dias
PESO	Aprox. 2 kg.
APRESENTAÇÃO	Côr exterior vermelho telha
CODIGO EAN 13	84,133760,15301
EMBALAGEM	2 unidades/caixa
DIMENSIÕES CAIXA	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
CAIXAS/PALETES	100
PALETIZAÇÃO	10 filas x 10 base
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA	180 dias a partir da data de embalagem

MATÉRIAS PRIMAS:
À base de leite pasteurizado de cabra, sal, cloruro cálcico, cualho e conservador E-1105 (derivado do ovo).

CARACTERISTICAS (PASTA, GOSTO, AROMA):
Queijo de sabor muito agradable e cremoso ao paladar, de pasta suave de côr branca e com um aroma a leite fresco de cabra.

CONSERVAÇÃO: Entre 3º e 8º C.

Valores medios nutricionais por 100 g. de produto	Valor Energetico	Proteinas	Hidratos de Carbono	Gorduras
	1633,9 kj. / 390,9 kcal.	23,5 gr.	2,9 gr.	31,7 gr.

DELÍCIA DE QUEIJO DE OVELHA SEMI-CURADO

FORMATO	Delícia de Queijo de ovelha
TIEMPO DE CURA	75 dias
PESO	Aprox. 2 kg.
APRESENTAÇÃO	Côr exterior castanho claro
CODIGO EAN 13	84,133760,15295
EMBALAGEM	2 unidades/caixa
DIMENSIÕES CAIXA	40,5 cm x 21 cm x 12,2 cm
CAIXAS/PALETES	100
PALETIZAÇÃO	10 filas x 10 base
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA	180 dias a partir da data de embalagem

MATÉRIAS PRIMAS:
Leite pasteurizado de ovelha, sal, cualho, cloruro cálcico e conservador E-1105 (derivado do ovo).

CARACTERISTICAS (PASTA, GOSTO, AROMA):
Trata-se de um suculento queijo, com um sabor inconfundivel, de intenso aroma, caracteristico do leite de ovelha; e possui uma pasta de côr amarela marfim.

CONSERVAÇÃO: Entre 3º e 8º C.

Valores medios nutricionais por 100 g. de produto	Valor Energetico	Proteinas	Hidratos de Carbono	Gorduras
	1946 kj. / 469,4 kcal.	26 gr.	2,3 gr.	39,6 gr.