



DELEITE DE OSCOS CREMOSO DE CABRA 340 GR. QUESO MADURADO DE CABRA



CÓDIGO: N° 7118



DELEITE DE OSCOS CREMOSO DE CABRA 340 GR. QUESO MADURADO DE CABRA



CÓDIGO: N° 7118



La crema hecha queso

El queso cremoso Deleite de Oscos está elaborado con leche pasteurizada de cabra y es un queso de textura suave y grásimo sabor que se deshace en el paladar y que deja un prolongado recuerdo en boca.

Los quesos cremosos Deleite de Oscos están envasados con un sistema innovador de fácil apertura. Este novedoso formato permite reforzar la presentación del producto y mostrar al cliente el corte del queso dejando ver unos finos ojos de perdiz que tanto se aprecian en el mercado.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lisozima (obtenida de la clara del huevo), fermentos lácticos y sal.
Origen de la leche: España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de producto)



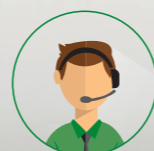
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Contiene leche de cabra y conservador obtenido de la clara de huevo. No contiene gluten.

Contacto

Industrias Lácteas Monteverde, S.A.
Ctra. de Lugo km, 2 · 33730
Grandas de Salime, Asturias - España

Atención telefónica:
985 980 735



www.monteverdesa.com



ESPECIFICACIONES

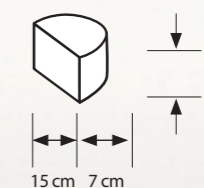
PARÁMETROS	VALOR ESTÁNDAR	LÍMITES PERMITIDOS	OBSERVACIONES
M.G. %	27-37		
PROTEÍNA %	17-26		
EXTRACTO SECO %	50-62		
M.G./E.S. %	50-59	Mín. 45 y menos de 60%	Graso
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia/25 g	< 100 ufc/g	Durante su vida útil
ESTAFILOCOCO COAGULASA +	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS	No detectado/25 g	No detectado/25 g	Se analizará si Estafilococo coagulasa+ > 100.000 ufc/g
TIEMPO DE MADURACIÓN	entre 0 y 7 días	No aplica	Tª y humedad controlada
ORGANOLÉPTICOS	Característicos		

DATOS DEL PRODUCTO

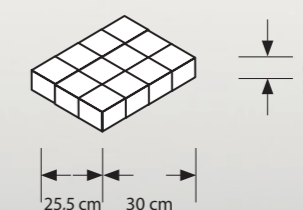
ENVASE	En plástico rígido, termosellado con atmósfera protectora.
EMBALAJE	Cajas de cartón.
PESO NETO APROX.	340 g
CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración (4-9°C).
CONSUMO PREFERENTE	Antes de 180 días.
USO ESPERADO	Consumo directo. Recomendación: abrir 30 minutos antes de consumir.
IDENTIFICACIÓN	Según legislación vigente.

DATOS LOGÍSTICOS

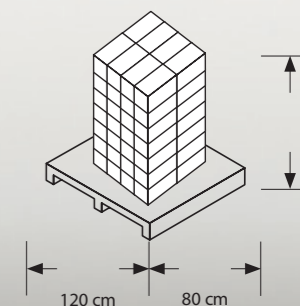
UNIDAD DE VENTA



CAJA DE 12 UD.



PALET 56 CAJAS



EAN CAJA:
18411075902615

4,08 Kg / caja (neto) 4,24 kg / caja (bruto) 228 kg / palet (neto) 285 kg / palet (bruto)