



# Quesos Oveja CURADO

Elaborado con leche pasteurizada de oveja

## MADURACIÓN

>105 días pieza de 3Kg y derivados.  
>60 días pieza de 1Kg y derivados.

## CARACTERÍSTICAS

Pasta: ojos de tamaño irregular con distribución homogénea y superficie brillante.

Color: blanco marfil.

Textura: pasta soluble. Semiduro.

Aroma/sabor/persistencia: aroma intenso persistente. Sabor suave con puntos fuertes.

## CORTEZA

Pleita bien marcada. Color: marrón.













## CONSERVACIÓN

En frigorífico entre 4 y 8 grados de temperatura. Proteged la superficie de corte con papel de aluminio o plástico.

## CONSUMO

Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20 grados a la que su sabor y aroma se muestren en toda su intensidad.



	Presentación	Código EAN	Uds/caja	Medidas caja(cm)	Nº Cajas/Palet	Caducidad
	Pieza 3kg	8413730041786	2	40,5 x 21 x 12,2	100	365
	Media Pieza 3Kg	8413730042783	4	40,5 x 21 x 12,2	100	365
	Cuña peso fijo 250gr	8413730045784	24	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	Cuña peso variable	8413730015022	16	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	Bandeja de cuñas	-	-	-	-	-
	Bandeja Lonchas 150gr	8413730046781	16	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	Bandeja Lonchas 100gr 1€	-	-	-	-	-
	Bandeja Lonchas 100gr	-	-	-	-	-
	Pieza Mini 1kg	8413730044787	6	38,5 x 27 x 10	80	365
	Media pieza Mini 1kg	-	-	-	-	-
	Cuarto Pieza 3Kg	-	-	-	-	-
	Barra 3kg	8413730043780	4	39,2 x 32 x 11,2	42	90

Telf. 987 762 271  
Móvil 1. 608 920 997  
Móvil 2. 616 026 236  
Fax. 987 762 400

Carretera Villanueva s/n 24220  
Valderas León  
quesosmanzer@quesosmanzer.es  
www.quesosmanzer.es

