



# Sheep Cheeses

## SEMI-CURED

Made with pasteurized sheep milk

**AGEING**  
>35 days

### CHARACTERISTICS

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.

### RIND

Pleita bien marcada. Color: negro.













### STORAGE

En frigorífico entre 2 y 8 grados de temperatura. Proteged la superficie de corte con papel de aluminio o plástico.

### BEST SERVED

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.



	Presentation	EAN Code	Units/box	Box Measure(cm)	Boxes Number	Expiration
	3 kg whole cheese	8413730041779	2	40,5 x 21 x 12,2	100	365
	Half 3 kg whole cheese	8413730042776	4	40,5 x 21 x 12,2	100	365
	Cut (fixed weight 250g)	8413730045777	24	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	Cut (variable weight)	8413730015039	16	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	Tray of cheese slices (wedge)	-	-	-	-	-
	200gr tray of cheese slices	8413730046774	16	28,5 x 22,9 x 15,8	104	180
	100gr tray of cheese slices	-	-	-	-	-
	100gr tray of cheese slices	-	-	-	-	-
	1 kg mini whole cheese	8413730044770	6	38,5 x 27 x 10	80	365
	Half 1 kg mini whole cheese	-	-	-	-	-
	Quarter 3 kg whole cheese	-	-	-	-	-
	3 kg block	8413730043773	4	39,2 x 32 x 11,2	42	90

Telf. 987 762 271

Fax. 987 762 400



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



INDUSTRIAS  
LÁCTEAS  
MANZANO.