



Carretera N.II Km. 329,700 Camino del Pino s/n.  
Tel. 976 573950 50016 ZARAGOZA  
e-mail: info@lapardina.net  
www.lapardina.net

## QUESO SAN MAURICIO CON TRUFA

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CON LA MARCA  
“LA PARDINA” Y DISTINTIVO DE ARTESANIA ALIMENTARIA

**Descripción:** Queso curado elaborado con leche de vaca pasterizada.

- Sales Anti butíricas 1ml por cada 2 litros de leche
- Cloruro cálcico 1 ml por cada 4 litros de leche
- Fermentos lácticos mesofilos
- Cuajo animal 1 ml por cada 3 litros de leche
- Sal 4%
- Trufa Negra 6 gr. por kilo de queso
- Su nivel medio de pH es de 5,23
- Su valor medio de aw (Actividad agua) es 0,967
- Su valor medio de humedad es de 65 % máximo

Los criterios microbiológicos establecidos con carácter reglamentario 2073/2005 y modificado el 209/2013 son Salmonella y Listeria (ausencia).

- Su estructura es cilíndrica y se envasa en vacío.
- La vida del producto es de 365 días, entre 1 ° y 5° sobre cero.

**Lugar de venta:** P.L.S.

- Gramaje del producto: 200 gramos (contrastar peso en tienda)
- Unidades por caja serán 24
- Peso por caja 4800 gramos aproximadamente

La corteza lleva un tratamiento de pintado, con una pintura apta para uso alimentario con antifúngicos.

Este producto esta listo para el consumo.

Las recomendaciones de este producto conservar en frio 1° a 5° y para el consumo sacar a temperatura ambiente, 1 horas antes del consumo para poder disfrutar de todas sus características organolépticas del producto.

Código de barras: 8436001031095

