



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 CURADO DE CABRA

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

Descripción: Queso curado elaborado con leche pasteurizada.

- Sales anti butíricas 1 ml por cada 2 litros de leche
- Cloruro cálcico 1 ml por cada 4 litros de leche
- Fermentos lácticos de la familia de los Mesofilos
- Cuajo animal 1 ml por cada 3 litros de leche
- Sal 4%
- Su nivel medio de pH es 5,05
- Sus valores medios de aw (Actividad agua) es 0,950
- Su valor medio de humedad es 55 %

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

- Su estructura es troncocónica y envasado al vacío, o no (dependiendo del cliente).
- La vida del producto es de 18 meses, entre 1° y 5 ° sobre cero.

Lugar de venta: Producto al corte.

- El gramaje es de 1 Kg (contrastar peso en tienda)
- Unidades por caja son 6
- Peso por caja 6 kg

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

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

Código de Barras: 8436001031200

