

QUESO PASTURA DE TRUFA



Su elaboración está inspirada en la tradicional receta de la Toscana italiana, que llegó a tierras extremeñas de la mano de los pastores trashumantes. Le hemos añadido la exquisita trufa negra, también italiana, que hace que el Pastura sea un queso más delicioso si cabe.

Su blanca y tierna corteza enmohecida guarda una delicada pasta, cremosa pero compacta, salpicada de pedacitos de trufa. Sus sabores son diferenciados y sin armónicos, consiguiendo un queso de sabor redondo y único. En boca contrasta los sabores dulces de la masa, el aroma a tierra de la corteza y el delicado sabor de la trufa.

DESCRIPCIÓN

QUESO TIERNO DE LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, CORTEZA ENMOHECIDA CON PENICILIUM CANDIDUM Y TRUFA NEGRA DE ITALIA. ES UN QUESO EQUILIBRADO, CON UNA MASA SUAVE, LA INTENSIDAD QUE APORTA LA TRUFA Y EL ENCAJE DE LA CORTEZA COMESTIBLE. EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE TRES SABORES PREDOMINANTES: MASA SUAVE CON TOQUES DE LECHE, LA POTENCIA DE LA TRUFA NEGRA Y EL SABOR DULCE DEL MOHO BLANCO. TIENE UN EXTERIOR BLANCO ENMOHECIDO, INTERIOR HUESO CON TOQUES NEGROS, SIN OJOS, UNIFORME. SU OLOR ES SUAVE, PREDOMINANDO LA TRUFA Y EL MOHO EN SUPERFICIE. TIENE UN TIERNA TEXTURA.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Tomar untado en pequeñas tostadas o acompañado de picos y pan como aperitivo o como postre.

CARACTERÍSTICAS

REFERENCIA: PASTURA

TIPO DE QUESO: Queso tierno de oveja graso con corteza enmohecida y trufa

MATERIA GRASA: Grasa total 25,71 g/100

DIMENSIONES: ancho: 10 cm // alto 6 cm

PERFIL DE MADURACIÓN

CURACION: mínimo 15 días

CONSERVACION Y TRANSPORTE

VIDA ÚTIL: 120 (conservado en óptimas condiciones)

VIDA ÚTIL PARA CLIENTE: 105 días

VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN: 120 días

% HUMEDAD RELATIVA > 80%

TEMPERATURA DE ALMACENADO: 2º-4º

TEMPERATURA DE CONSUMO: 20º

FINCA PASCUALETE
DESDE 1232

WWW.FINCAPASCUALETE.COM

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

CONTIENE	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
Energía	kJ	1291
Energía	Kcal	309
Grasa	g	25,71
de las cuales saturadas	g	8,69
Hidratos de carbono	g	4,09
de los cuales azúcares	g	0,1
Fibra	g	3,8
Proteína	g	15,3
Sal	g	2,77

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cod. EAN	8437011123114
Dum 14	18437011123111
Tipo de embalaje	Caja de cartón
Largo caja	38cm
Alto Caja	8 cm
Ancho caja	28 cm
Peso Caja	230 g
Largo unidad	10 cm
Alto unidad	6 cm
Ancho unidad	10 cm
Peso unidad	380 g aprox
Unidades por caja	8
Peso neto,bruto, esc.	3,04 Kg aprox
Vida útil	105 días
Tipo de Palet	Europeo (120 x 80 cm)
Cajas de rellano pallet	8
Rellano alturas pallet	8
Total cajas por pallet	64

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

CONTIENE	Como ingrediente (Sí / No)	En el lugar de producción (Sí / No)
Cacahuets y derivados	NO	NO
Nueces y derivados	NO	NO
Pescado y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Maíz y derivados	NO	NO
Fruta y derivados	NO	NO
Levaduras y derivados	NO	NO
Dióxido de sulfuro y sulfitos a concentraciones mayores de 10mg/kg	NO	NO
Lupino	NO	NO
OGM (Organismos genéticamente modificados)	NO	NO
Gluten	NO	NO
Trigo	NO	NO
Altramuces	NO	NO
Frutos Secos (o con cáscara)	NO	NO
Cereales con gluten	NO	NO
Lácteos y sus derivados	SI	SI
Sésamo	NO	NO
Sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)	NO	NO

ETIQUETAS



- No produce reacciones en personas intolerantes al gluten
- ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)
- El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- El producto y sus ingredientes no proceden de OGM según el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

WWW.FINCAPASCUALETE.COM