

QUESERIA CAMPO CAPELA - QUESO GALLEGO

FICHA TECNICA QUESO CON CHORIZO



Descripción: Deliciosa combinación de queso tierno de vaca con chorizo celta.

Queso tierno de vaca con trozos de chorizo celta en su interior, una combinación exquisita con productos de primera calidad.

Los productos Campo Capela se caracterizan por su calidad, fruto de la cuidada selección de los mejores ingredientes y un riguroso control del proceso de elaboración, de conservación, distribución y con la garantía de origen.

Conservación: 3 Meses

Características organolépticas:

- .- **Olor:** Láctico de la leche natural con chorizo
- .- **Sabor:** Queso crema y chorizo. Se perciben sabores separados.
- .- **Textura:** Cremoso. En temperatura ambiente pueden llegar a extenderse.

Composición por cada 100 gramos de porción comestible

- .- **Proteínas:** 16,77 g
- .- **Energía:** 294,04 Kcal.
- .- **Materia grasa:** 24,96 g
- .- **Hidratos de carbono:** 0,58 g

Materia prima e ingredientes: Leche de vaca cruda 99%, fermentos lácticos, cuajo, sal y chorizo de cerdo celta.

Condiciones de envasado: Sin envase, recubrimiento con aceite de oliva y pimentón.

Pesos por unidad: De 500 a 3.000 gramos aproximadamente

Otras características: Admite congelación

Condiciones de almacenamiento en fábrica: Temperatura de 4 a 7 °

Condiciones de distribución: Temperatura de 4 a 7 °

Utilización esperada: Consumo directo

Grupo de población destinado: Toda la población

Composición: No lleva aditivos, ni conservantes ni colorantes. Mantiene el método tradicional en su elaboración, conservando de este modo su sabor original y sus características nutricionales

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet: 12 (de 500 gramos) / 24 (de 500 gramos)