

## QUESERIA CAMPO CAPELA - QUESO GALLEGO

### FICHA TECNICA QUESO DE TETILLA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO TETILLA"



**Descripción:** El queso de tetilla es uno de los quesos más representativos de la gastronomía de Galicia (España) siendo uno de los quesos con Denominación de Origen.

Está elaborado fundamentalmente con leche pasteurizada de vaca de las razas gallegas, con una maduración mínima de 7 días.

Su forma cónica, cóncava-convexa, es la que le da nombre, porque recuerda a una mama o "Tetilla".

Esta forma le viene dada por los embudos en los que se deja cuajar la leche al inicio de su elaboración.

Posee Denominación de Origen desde 1.992.

**Conservación:** 3 Meses

#### Características organolépticas:

.- **Olor:** Láctico de la leche natural

.- **Sabor:** Presenta matices de yogourt

.- **Textura:** Cremoso. En temperatura ambiente puede 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 y sal.

**Condiciones de envasado:** Sin envase, recubrimiento con pintura anti fúngica natural comestible.

**Pesos por unidad:** De 500 a 800 gramos aproximadamente

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

**Utilización esperada / Grupo de población destinado:** Consumo directo / 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:** 4 / 48

[www.seaportsl.com](http://www.seaportsl.com)