

FABRIQUE DE FROMAGE "CAMPO CAPELA" - FROMAGE GALICIEN

FICHE TECHNIQUE FROMAGE AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "TETILLA"



Description: Fromage "Tetilla" est le plus représentatif de l'gastronomie de la Galice (Espagne) et étant l'un de les fromage avec Appellation d'Origine.

Il est principalement faite avec lait de vache de galicien pasteurisé, et avec une période de maturation de 7 jours.

Son nom vient de sa forme conique, concave-convexe, qui ressemble à un sein ou "Tetilla".

Cette forme conique est due à la forme en entonnoir où le lait est caillé, au début du processus de fabrication.

Appellation d'Origine depuis 1.992.

Expiration: 3 Mois

Caractéristiques organoleptiques:

- .- **Odeur:** Lactique. De lait cru
- .- **Saveur:** Avec teintes de yogourt
- .- **Texture:** Crémeux. A température ambiante peut s'étendre.

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

- .- **Protéines:** 16,77 g
- .- **Énergie:** 294,04 Kcal.
- .- **Graisse:** 24,96 g
- .- **Glucides:** 0,58 g

Ingédients: Lait cru de vache 99%, ferments lactiques, présure et sel.

Conditions d'emballage: Aucun emballage. Enrobage peinture antifongique naturel comestible

Poids par unité / Conditions d'stockage: Environ 500 à 800 grammes / Température 4 à 7 °

Utilisation prévue / Groupe de population: Consommation directe / L'ensemble de la population

Composition: Ne contient pas additif, conservateurs ou colorants. Maintient la méthode traditionnelle de son élaboration, en préservant le goût original et les caractéristiques nutritionnelles.



Logistique

- .- **Unités par carton / Cartons par palet:** 4 / 48

www.seaportsl.com