

QUESERIA LAS VILLUERCAS - TORTA DE LA SERENA D.O.

FICHA TECNICA QUESO LA CASTUEREÑA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "TORTA DE LA SERENA"



Denominación de origen: Torta de la Serena

Materia prima:

Leche cruda de oveja merina y cuajo vegetal (Cynara cardunculus).

Presentación:

Retractiladas, en cajas de 4 unidades, paletizadas (60 cajas por pallet).

Conservación:

De 4 a 6 ° centígrados

Consejos para su consumo:

- .- Para poder saborear la torta en su punto óptimo de textura, es aconsejable sacarla del frigorífico doce horas antes, para que alcance la temperatura idónea de consumo entre 18 y 22 ° centígrados.
- .- Abrir el queso siempre por la zona superior en forma circular
- .- Retirar la tapa para su consumo
- .- Untar el queso sobre pan o pan tostado. Una vez consumido, poner la tapa y conservar en el frigorífico.

Curación:

Queso madurado (65/80 días)

Características organolépticas:

.- **Peso / Forma / Altura / Base:** 1,250 Kg. aprox. / Cilíndrica / 7 cm. aprox. / 18 cm. aprox.

.- **Corteza / Pasta / Sabor:** Semidura y lisa de color amarillo ocre / Blanda, de color marfil, con pequeños ojos repartidos irregularmente / Cremoso, con ligero sabor amargo.

Composición nutricional (por 100 gramos de producto):

.- **Valor energético / Humedad / Grasa:** 362,38 KCAL – 1.503,74 KJUL / 42,73 % / 29,10 GR.

.- **Proteínas / Hidratos de carbono / Calcio:** 23,50 GR. / 1,62 GR. / 1,21 GR. (151% Cantidad diaria recomendada)

Características microbiológicas:

.- **Listeria monocytogenes / Salmonella spp:** Ausencia/25 gramo / Ausencia/25 gramo.

.- **Estafilococos aureus / Escherichia coli:** 10³ colonias gramo / 10³ colonias gramo

