

quesos artesanos PAJARETE



PAYOYA

DESCRIPCIÓN

Queso Curado de Cabra de Pasta Prensada.
Sin Aditivos ni Conservantes. Producción Integrada.

INGREDIENTES

Elaborado con Leche Pasteurizada de Nuestras Cabras de Raza Payoya, Fermentos Lácticos, Cuajo, Cloruro Cálcico y Sal. Salvado de Trigo en la corteza.

PRESENTACIÓN

Corteza Natural, untada con Aceite de Oliva y cubierta con con Salvado de Trigo, presentando el típico grabado originado por las antiguas pleitas de esparto. Su cuerpo es compacto, de color crema, donde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico.

NOTAS DE CATA

Queso de textura Firme, quebradiza y de nula elasticidad. Queso relativamente seco y Friable. Aroma a cabra con Fondo herbáceo. Elevada persistencia.

FORMATO EAN13 MADURACIÓN MÍNIMA

1,5 Kg	8437008670195	120 días
1 kg	8437008670850	60 días

ETIQUETADO

Caducidad: 365 días.

Alérgenos: Contiene Leche.
Contiene Gluten.

CONSERVACIÓN

Conservar entre 4 y 7°C.

Consumir a temperatura ambiente (entre 20 y 22°C).



Premios Internacionales:



2016- Oro
2012- Oro
2011- Plata
2010- Plata



2011- 3º Lugar

Premios Nacionales:

Concurso de Queso de Cabra FICADE

2013- 3º Premio
2011- 1º Premio



2016- Plata



2016- Plata

queso emborrado de cabra