



Queso fresco tipo BLANQUET

Queso fresco de fabricación diaria, con sabor suave y levemente ácido y textura ligeramente gomosa. De forma discoidal y con la pleita marcada. Indicado para consumir tanto en crudo como frito o asado, combina perfectamente con vinos jóvenes, especialmente blancos de Utiel-Requena.

ES
1500761/V
C.E.



COMPOSICIÓN

Queso fresco pasteurizado elaborado con leche de vaca y cabra. M.g. 45% sobre e.s.l. 33%.

CONSERVACIÓN

4°C

VIDA ÚTIL

14 días después del envasado.

FORMATO

- Piezas de 1 a 2 kg.

