

NOMBRE PRODUCTO	QUESO AL BRANDY
DENOMINACION LEGAL	Queso elaborado con leche cruda de oveja.
CANTIDAD NETA	0,350 kg/ unidad
Ingredientes	Leche de oveja ,cuajo natural, conservador E-252, lisozima (derivado del huevo), fermentos lácticos , sal, manteca y brandy.
ALÉRGENOS	CONTIENE LECHE (INCLUÍDA LACTOSA) El producto cortado en cuñas puede contener trazas de huevo por posible contaminación cruzada.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores Medios por 100 g	
Valor energético KJul	1860 KJul
Valor energético Kcal	449 Kcal
Grasas (g)	37,2g
de las cuales Saturadas (g)	26,6 g
Hidratos de carbono (g)	<1,0 g
de las cuales Azúcares (g)	<0,5g
Proteínas (g)	26,3 g
Sal (g)	1,7 g
INFORMACIÓN ADICIONAL	
Condiciones y/o fecha de consumo .	Fecha de Consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto. Para queso envasado al vacío, la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses. Ver etiquetado en el producto.
Modo de empleo	Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20°C a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad. No es recomendable el consumo de la corteza.
Marca	LA ANTIGUA CURADO AL AZAFRÁN
Condiciones de conservación	Conservar en frío. Temperatura recomendada de conservación 4-8°C.
Origen	España
Datos del operador: Nº Registro sanitario del fabricante/envasador	RSI: 15.04913/ZA Identificación del fabricante: Gestión Agro Ganadera, S.L, Ctra. Salamana, km. 32 , 49400 Fuentesauco- Zamora, España.