

| | |
|---|---|
| NOMBRE PRODUCTO | QUESO AL AZAFRÁN |
| DENOMINACION LEGAL | Queso elaborado con leche cruda de oveja. |
| CANTIDAD NETA | 0,430 kg |
| Ingredientes | Leche de oveja (Origen España), Sal, Cuajo natural, Cultivos lácticos , Azafrán D.O.P de la Mancha. |
| 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 | 1804 KJul |
| Valor energético Kcal | 435 Kcal |
| Grasas (g) | 36,5 g |
| de las cuales Saturadas (g) | 26,1 g |
| Hidratos de carbono (g) | <1,0 g |
| de las cuales Azúcares (g) | <0,5g |
| Proteínas (g) | 25,4 g |
| Sal (g) | 1,51 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. |
| 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. Salamanca, km. 32 , 49400 Fuentesauco- Zamora, España. |