

<b>NOMBRE PRODUCTO</b>	QUESO AÑEJO DE OVEJA JM
<b>DENOMINACION LEGAL</b>	Queso elaborado con leche cruda de oveja.
<b>CANTIDAD NETA</b>	Según peso
<b>Ingredientes</b>	<b>LECHE</b> CRUDA DE OVEJA, CUAJO NATURAL DE OVINO, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, CONSERVANTE-252. EL QUESO VIEJO Y AÑEJO SE RECUBREN DE UNA FINA CAPA DE ACEITE.
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTIENE LECHE</b>
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores Medios por 100 g</b>	
<b>Valor energético KJul</b>	1896 KJul
<b>Valor energético Kcal</b>	453 Kcal
<b>Grasas (g)</b>	39 g
<b>de las cuales Saturadas (g)</b>	27,67 g
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0,9 g
<b>de las cuales Azúcares (g)</b>	<0,5 g
<b>Proteínas (g)</b>	23,9 g
<b>Sal (g)</b>	1,9 g
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
<b>Condiciones y/o fecha de consumo una vez abierto el envase</b>	Fecha de consumo preferente: 2 años a partir de la fecha de fabricación.
<b>Modo de empleo</b>	Consumo directo. Se recomienda consumir a temperatura ambiente.
<b>Marca</b>	J.M.
<b>Condiciones de conservación</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Origen</b>	España
<b>Datos del operador: Nº Registro sanitario del fabricante/envasador</b>	Industrias lácteas Martín Fernández S.L. C/ El Platio, 2, 49639 Tapioles ( Zamora) España. ES 1500253 ZA CE