

## Queso Zamorano D.O. Reserva

**CURACIÓN:** 16 meses.

**ASPECTO EXTERNO:** Corteza natural enmohecida "sin pintura", con dibujo rallado en caras y estriado en bordes laterales.

**AL CORTE:** Color amarillo pajizo, ojos desdibujados y tendiendo a cuartear.

**OLOR:** Intenso, penetrante, aceitoso, ligera acidez y tostados.

**TEXTURA:** Muy firme, algo arenosa por su curación.

**SABOR:** Aceitoso, algo ácido, tostados y regusto a bodega.

**PRESENTACIÓN:** Pieza grande 3,000 Kg. aproximadamente.



### Datos Generales

<b>Nombre:</b>	Vicente Pastor Reserva D.O. Queso Zamorano
<b>Descripción:</b>	Queso 100% de oveja, elaborado con pasta prensada de leche cruda, con pequeños ojos irregulares repartidos por toda la masa
<b>Categoría Comercial:</b>	Graso
<b>Marca Comercial:</b>	Vicente Pastor
<b>Ingredientes:</b>	<b>Leche de oveja</b> , cuajo y sal
<b>Pautas de Consumo:</b>	Consumir a temperatura ambiente (17°C-20°C)
<b>Conservación:</b>	Refrigerado (5°C-7°C)
<b>Consumo Preferente:</b>	Antes de 24 meses de su fecha de fabricación
<b>Identificación Lote:</b>	Se corresponde con la fecha de fabricación

### Presentación

<b>Presentaciones:</b>	Al natural.
<b>(unidades de venta)</b>	Caja de cartón (2 piezas grandes) Caja de madera (1 unidad)
<b>Peso neto unid. venta:</b>	Pieza grande 2800 grs - 3000 grs

### Envases y Embalajes

Unidad de Venta:	Tipo de embalaje	Dimensiones embalaje	Peso Neto Embalaje
Caja 2 quesos:	Cartón	largo:44 cm-ancho:21,5cm-alto:12,5cm	370 g.
Caja queso grande:	Madera	ancho:13cm-alto:23cm	680 g.