



Queso de D.O. Queso Zamorano

CURACIÓN: 6 a 9 meses.

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

AL CORTE: Ojos pequeños e irregulares repartidos por toda la superficie, masa firme y compacta, color amarillo marfil o amarillo intenso, dependiendo de su curación.

OLOR: Intenso y limpio que recuerda a la leche de oveja limpia y fresca.

TEXTURA: Mantecosa y carnosa.

SABOR: Característico del producto, ligeramente ácido y equilibrado con retrogusto a bodega por su curación.

PRESENTACIÓN: Pieza pequeña 1,300 Kg. y pieza grande 3,000 Kg. aproximadamente.



Datos Generales

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

Presentación

Presentaciones:	Al natural.
(unidades de venta)	Caja de cartón (3 piezas pequeñas o 2 piezas grandes) Caja de madera (1 unidad)
Peso neto unid. venta:	Pieza pequeña 1300 grs - 1400 grs. Pieza grande 2900 grs - 3000 grs

Envases y Embalajes

Unidad de Venta:	Tipo de embalaje	Dimensiones embalaje	Peso Neto Embalaje
Caja 2 ó 3 quesos:	Cartón	largo:44 cm-ancho:21,5cm-alto:12,5cm	370 grs.
Caja queso pequeño:	Madera	ancho:11cm-alto:17cm	450 grs.
Caja queso grande:	Madera	ancho:13cm-alto:23cm	680 grs.