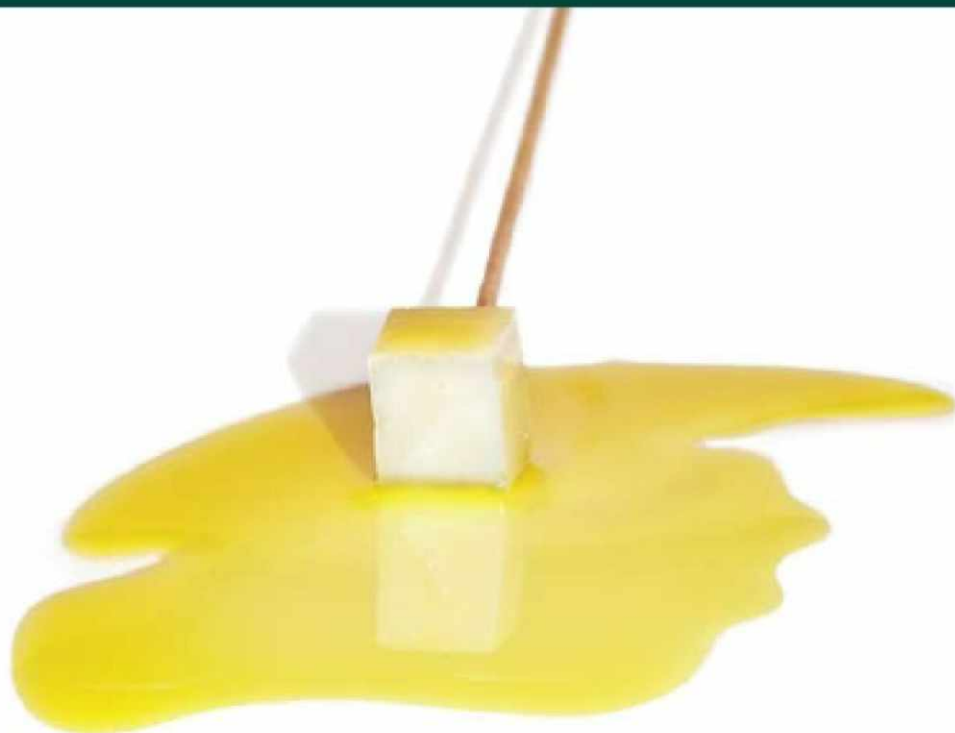


QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA



Овечий сыр в оливковом масле было произведено Entrepinares отбор лучших сыров пастеризованное овец и чистейший оливкового масла. Дизайн банок, делает этот класс более эксклюзивным.



Форматы (приблизительно)

Можно Гранде 3 кг



Малый Олово 1,25 кг





ENTREPINARES

QUESO EN ACEITE DE OLIVA



Ингредиенты

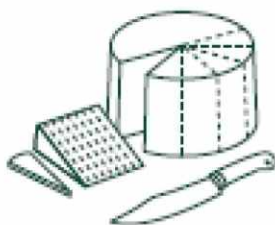
Пастеризованное коровье овец и коз, без ферментов молочная и сычужного фермента. Кора съедобные, содержит Консерванты (E-202, E-203 и E-235)

Не содержит яйца



como servir

Debe de estar cortado en lonchas de entre 3 y 5 milímetros de grosor. La corteza del borde se puede dejar para dar una pista visual del queso que se sirve. La corteza no es comestible.



maridaje

Este queso combinamuy bien con vinos con cuerpo y alto contenido alcohólico de la Rioja, Ribera del Duero o Priorato.



Сохранение

Хранить продукт между 4 ° C-8 ° C в сухом, прохладном месте.



recomendaciones

Retirar el queso de la nevera y dejar a temperatura ambiente (18°C - 20°C) durante 20 minutos antes de consumir.



Логистические данные

Вес (приблизительно)	Размер упаковки	Case (Размеры сантиметров)	Контейнер ЕС
3 kg	1	22 x 22 x 13	135
1,25 kg	3	40 x 27 x 13	99



Сроки доступно

Месяца	10
Цвет + E	Природный
Форматы	
значения энергии	435,0 kcal / 1802,0 kJ
Белки	24,0 g
Углеводы (в том числе сахар)	1,0 g (1,0 g)
Жиры (в том числе насыщение)	37,0 g (35 g)
Волокно	1,0 g
Натрий	0,8 g
Кальций (8% RDA *)	693 mg (86%)

Средние значения на 100 грамм продукта. Entrepinares продукты в вакуумной упаковке. Мы можем предоставить до одного года жизни. * Средняя сумма рекомендуется

