



**QUESOS FÉLIX**  
Desde 1952

## • AÑEJO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



El queso **Añejo FÉLIX** es el resultado de un delicado proceso de elaboración artesanal para el cual se utiliza la mejor leche cruda de oveja de Castilla y León. Tras su maduración, se logra un queso compacto, quebradizo, ligeramente picante y de sabor intenso. Ideal solo y para tapear.

**INGREDIENTES:** **LECHE CRUDA DE OVEJA**, fermentos lácticos, cuajo de cordero, sal y conservantes E1105 (**LISOZYMA**. Derivado del huevo) y E 252.

**ALERGENOS:** Contiene **LECHE, LISOZYMA** (derivado del huevo). **SIN GLUTEN**

**MADURACION:** Más de **12** meses.

**CARACTERISTICAS:** Corteza lisa sin cincho, de color oscuro, tratada con varias capas de aceite de oliva. No comestible. Pasta compacta, quebradiza de color marfil intenso y con pocos ojos. Aroma muy agradable a leche de oveja evolucionada. Sabor fuerte, picante con retrogusto muy persistente.

**CONSUMO PREFERENTE:** 12 meses a partir de la fecha de expedición.

**RECOMENDACIONES DE CONSUMO:** Conservar en frío de 4°C - 8°C. Para su consumo, debe atemperarse el queso hasta que alcance una temperatura próxima a 18°C. Puede consumirse solo o acompañado.

<b>PRESENTACION:</b>	<b>Pieza Grande</b>	<b>Media Pieza</b>	<b>Cuña</b>
	3 K	1,5 K	750 g
	CAJA DE 2 UD	CAJA DE 4 UD	CAJA DE 8 UD

	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
Valores nutricionales por 100 g.	2038 Kj / 492 Kcal	43,1 g	< 0,5 g	26,1 g	1,87 g