QUESOSFĒLIX
Desde 1952

• PATA MULO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja

El queso **Pata Mulo Semicurado FELIX** 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 peculiar, suave, ligeramente ácidos. Ideal para las ensaladas y fundir.

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 **2** meses.

CARACTERISTICAS: De forma tubular lisa sin cincho, de color marfil. Corteza natural comestible. La pasta al corte es ovalada, compacta de pocos ojos, blanquecina y friable. Aromas a lana limpia y cuero. Sabor muy suave, algo ácido, apenas salado, armonioso, algo metálico y poco fundente.

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

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Conservar en frío de 4ºC - 8ºC. Para su consumo, debe atemperarse el queso hasta que alcance una temperatura próxima a 18ºC. Puede consumirse solo o acompañado con vino de Ribera y Blancos de Rueda muy afrutados.

PRESENTACION:	**Pieza Grande**	**Media Pieza**
	1,5 K	750 g
	CAJA DE 3 UD	CAJA DE 6 UD

Valores nutricionales por 100 g.	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
	1733 Kj / 419 Kcal	36,9 g	< 0,5 g	21,6 g	1,87 g

Ctra. CL 610, Km. 26,5 · 47231 SERRADA (Valladolid)
Tel. 983 559 106 · info@quesosfelix.es
www.quesosfelix.es