



QUESOS FÉLIX
Desde 1952

• FELIX en Aceite de Oliva •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



El queso **FELIX en ACEITE de OLIVA** es el resultado de un delicado proceso de maceración artesanal del queso para el cual se utiliza el mejor aceite. Tras su maceración, se logra un queso inconfundible, delicado y de sabor intenso. Ideal para tapear.

CARACTERÍSTICAS: Dados de queso de oveja de entre **8 y 12** meses, cortados a mano, macerados en Aceite de Oliva Virgen durante varios meses y envasados en tarro de cristal.

El Aceite de Oliva conserva de manera natural el queso cortado y le dota de sabores inconfundibles y característicos.

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

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Para su consumo, debe atemperarse el queso hasta que alcance una temperatura próxima a 18°C.

Abrir, servir, dejar escurrir el aceite y consumir solo o acompañado.

PRESENTACION:	Tarro Grande	Tarro Medio	Tarro Gourmet
	1,5 K	500 g	250 g
	CAJA DE 2 UD	CAJA DE 6 UD	CAJA DE 6 UD

Valores nutricionales por 100 g.	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
	1893 Kj / 457 Kcal	40,1 g	0,8 g	23,3 g	1,98 g