



QUESOS FÉLIX
Desde 1952

• CURADO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



El queso **Curado 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 consistente y de sabor agradable. Ideal para bocadillos y picar.

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 **4** meses.

CARACTERISTICAS: Corteza lisa sin cincho, de color claro. No comestible. Pasta compacta color marfil con ojos dispersos e irregulares. Aroma a leche fresca que recuerda a las hierbas aromáticas de campo. Sabor suave, firme, armonioso y fundente.

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.

PRESENTACION:	Pieza Grande	Media Pieza	Cuña	Pequeño
	3 K	1,5 K	750 g	1, 2 K
	CAJA DE 2 UD	CAJA DE 4 UD	CAJA DE 8 UD	CAJA DE 6 UD

	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
Valores nutricionales por 100 g.	1772 Kj / 428 Kcal	37,7 g	1,0 g	21,2 g	2,07 g