



QUESOS FÉLIX
Desde 1952

• SEMICURADO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



El queso **Semicurado 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 mantecoso, muy suave y ligero. Ideal para las ensaladas, pasta y para 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: Corteza lisa sin cincho, de color marfil. No comestible. Pasta elástica blanquecina, mantecosa y de pocos ojos. Aroma a leche fresca. Sabor muy suave, armonioso y muy 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 |
|----------------------|---------------------|--------------------|--------------|
| | 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. | 1733 Kj / 419 Kcal | 36,9 g | < 0,5 g | 21,6 g | 1,87 g |