

FICHA TÉCNICA – HNOS. PAJUELO

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

POL. IND. EL PALOMAR, S/N

10132-ALMOHARÍN (CÁCERES)

TELF: 927386343 – FAX: 927387029

E-MAIL: quesería@hnospajuelo.net

DENOMINACIÓN PRODUCTO

TORTA DEL CASAR DO GRANDE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO - CARACTERISTICAS



TORTA DEL CASAR ENVASADO CON FILM ALIMENTARIO Y CAJA CILÍNDRICA DE MADERA.

PESO APROXIMADO POR UNIDAD:

1 KG

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO VEGETAL (*CYNARA CARDUNCULUS*) Y SAL.

MARCA COMERCIAL

TORTA DEL CASAR “HP MANJAR EXTREMEÑO”

CADUCIDAD

60 DÍAS

FICHA TÉCNICA – HNOS. PAJUELO

MODO DE EMPLEO – UTILIZACIÓN

MANTENER REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE ENTRE 4 Y 10 °C.

ATEMPERAR DURANTE AL MENOS DOS HORAS ANTES DE SU CONSUMO.

PARA CONSUMIR, CORTAR LA PARTE SUPERIOR DE LA CORTEZA (COMO SI QUITARAMOS UNA TAPA)

PARA PODER ACCEDER A LA CREMA.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón

Unidad mínima de venta: 2 cajas

Caja:

Largo (cm)	34
Ancho (cm)	34
Alto (cm)	10
Unidades caja:	4
Kilos caja:	4(APROX)

Palet:

Formato Palet:	EUROPEO
Nº cajas / palet:	60
Base Palet:	6
Capas Palet:	10
Kg Palet:	5,575

FICHA TÉCNICA – HNOS. PAJUELO

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

QUESO DOP TORTA DEL CASAR		
Ingredientes		
Leche cruda de oveja, cuajo vegetal natural y sal		
VALORES NUTRICIONALES		
Para una porción de 30 g		
Cantidad por porción:		
Calorías 120 Calorías de grasa 90		
% Valor diario*		
Grasa total	8 g	12%
Grasa saturada	6 g	25%
Grasas trans	0 g	0%
Colesterol	38 mg	7,75%
Sodio	304 mg	7,75%
Carbohidratos totales	0g	0%
Fibra dietética	0g	0%
Azúcares	0g	
Proteínas	7 g	
Vitamina A 3% / Vitamina C 0%		
Calcio 30% / Hierro 0%		
*Valor diario basado en una dieta de 2.000 calorías		

FICHA TÉCNICA – HNOS. PAJUELO

OBSERVACIONES

Color: CORTEZA AMARILLENTA, A VECES AGRIETADA. CREMA, BLANQUECINA.

Sabor: CON UN AROMA CARACTERÍSTICO Y UN GUSTO INTENSO Y DESARROLLADO, RESULTA FUNDENTE AL PALADAR, MUY POCO SALADO Y LIGERAMENTE AMARGO, CARACTERÍSTICA ÉSTA QUE SE DEBE AL USO DEL CUAJO VEGETAL.

Textura: LA CUALIDAD FUNDAMENTAL Y DIFERENCIAL DE ESTE QUESO ES SU ALTA CREMOSIDAD, PRESENTANDO UN CORTE CERRADO, PERO BLANDO Y UNTUOSO. DE CORTEZA LIGERA SEMIDURA, PRESENTA UNA TEXTURA ALTAMENTE CREMOSA.