









LISTA DE PRODUCTOS

	<p>QUESO DE OVEJA Queso curado de leche pasteurizada de oveja</p>	<p>Formato: 2 kg Curación: Curación lenta durante 12 meses</p>	<p>Características: Sabor intenso Presentación: Corteza natural cubierta de manteca ibérica, envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207076 Ud. / caja: 2 Dimensiones cm: 38,7 x 19,20 x 13,20 Cajas / palet: 60</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO DE CABRA Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra Presentación: al natural, al pimentón o en aceite de oliva</p>	<p>Formato: 600 gr o 850 gr Curación: 2 meses</p>	<p>Características: Cremoso y sabor intenso Presentación: envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207021 Ud. / caja: 6 Dimensiones cm: 41,5 x 28,7 x 13,20 Cajas / palet: 50</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO IBÉRICO Queso curado de leche pasteurizada de cabra 50%, vaca 40% y oveja 10% en manteca ibérica</p>	<p>Formato: 2 kg Curación: Curación lenta durante 8 meses en manteca ibérica</p>	<p>Características: Sabor ligeramente picante Presentación: Corteza envejecida, envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207090 Ud. / caja: 2 Dimensiones cm: 38,7 x 19,20 x 13,20 Cajas / palet: 60</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO TRADICIONAL Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra 90% y vaca 10%</p>	<p>Formato: 850 gr Curación: 2 meses</p>	<p>Características: Textura suave y sabor intenso Presentación: Corteza natural, envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207052 Ud. / caja: 6 Dimensiones: 41,50 x 28,70 x 13,20 Cajas / palet: 50</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>

	<p>QUESO TRADICIONAL EN ACEITE DE OLIVA Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra 90% y vaca 10% en aceite de oliva</p>	<p>Formato: 850 gr Curación: 2 meses</p>	<p>Características: Textura suave y sabor intenso Presentación: Corteza natural, envasado al vacío con aceite de oliva</p>	<p>EAN: 8437002207052 Ud. / caja: 6 Dimensiones cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Cajas / palet: 50</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO TRADICIONAL AL PIMENTÓN Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra 90% y vaca 10% al pimentón</p>	<p>Formato: 850 gr Curación: 2 meses</p>	<p>Características: Textura suave y sabor intenso Presentación: Corteza natural, envasado al vacío con pimentón natural</p>	<p>EAN: 8437002207014 Ud. / caja: 6 Dimensiones cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Cajas / palet: 50</p>	<p>Caducidad: 15 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO ESPECIAL RÉGIMEN Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra 50% y vaca 50% bajo en sal y menos graso</p>	<p>Formato: 2 kg o 650 gr Curación: 30 – 60 días</p>	<p>Características: Textura cremosa y sabor ligero Presentación: Corteza anaranjada, envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207038 Ud. / caja: 2 o 6 Dimensiones cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Cajas / palet: 60</p>	<p>Caducidad: 12 meses desde la fecha de envasado</p>
	<p>QUESO ESPECIAL SIN LACTOSA Y SIN GLUTEN Queso semicurado de leche pasteurizada de cabra 50% y vaca 50% sin lactosa y sin gluten</p>	<p>Formato: 650 gr Curación: 30 – 60 días</p>	<p>Características: Textura cremosa y sabor ligero Presentación: Corteza natural, envasado al vacío</p>	<p>EAN: 8437002207045 Ud. / caja: 6 Dimensiones cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Cajas / palet: 60</p>	<p>Caducidad: 12 meses desde la fecha de envasado</p>