





PRODUKT LISTE

	<p>QUESO DE OVEJA SCHAFSKÄSE</p> <p>Reifer Käse aus pasteurisierter Schafsmilch</p>	<p>Format: 2 kg</p> <p>Reifung: 12 Monate</p>	<p>Eigenschaften: Intensiver Geschmack</p> <p>Präsentation: Naturrinde mit manteca ibérica (iberisches Schmalz) überzogen, Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207076</p> <p>Einheit / Karton: 2</p> <p>Dimensionen cm: 38,7 x 19,20 x 13,20</p> <p>Karton / Palette: 60</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO DE CABRA ZIEGENKÄSE</p> <p>Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch Präsentation: al natural, mit Paprika oder in Olivenöl</p>	<p>Format: 600 gr oder 850 gr</p> <p>Reifung: 2 Monate</p>	<p>Eigenschaften: Cremig und intensiver Geschmack</p> <p>Präsentation: Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207021</p> <p>Einheit / Karton: 6</p> <p>Dimensionen cm: 41,5 x 28,7 x 13,20</p> <p>Karton / Palette: 50</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO IBÉRICO IBERISCHER KÄSE</p> <p>Reifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (50%), Kuh- (40%) und Schafsmilch (10%) in manteca ibérica (iberisches Schmalz)</p>	<p>Format: 2 kg</p> <p>Reifung: 8 Monate Reifung in iberischen Schmalz</p>	<p>Eigenschaften: Leicht würzig</p> <p>Präsentation: gealterte Naturrinde, Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207090</p> <p>Einheit / Karton: 6</p> <p>Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20</p> <p>Karton / Palette: 50</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO TRADICIONAL TRADITIONELLER KÄSE</p> <p>Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (90%) und Kuhmilch (10%)</p>	<p>Format: 850 gr</p> <p>Reifung: 2 Monate</p>	<p>Eigenschaften: Weiche Textur und intensiver Geschmack</p> <p>Präsentation: Naturrinde, Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207052</p> <p>Einheit / Karton: 6</p> <p>Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20</p> <p>Karton / Palette: 50</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>

	<p>QUESO TRADICIONAL EN ACEITE DE OLIVA TRADITIONELLER KÄSE IN OLIVENÖL Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (90%) und Kuhmilch (10%) in Olivenöl</p>	<p>Format: 850 gr Reifung: 2 Monate</p>	<p>Eigenschaften: Weiche Textur und intensiver Geschmack Präsentation: Naturrinde, Vakuumverpackt in Olivenöl</p>	<p>EAN: 8437002207052 Einheit / Karton: 6 Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Karton / Palette: 50</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO TRADICIONAL AL PIMENTÓN TRADITIONELLER PAPRIKAKÄSE Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (90%) und Kuhmilch (10%) mit Paprika</p>	<p>Format: 850 gr Reifung: 2 Monate</p>	<p>Eigenschaften: Weiche Textur und intensiver Geschmack Präsentation: Naturrinde, Vakuumverpackt mit Paprika</p>	<p>EAN: 8437002207014 Einheit / Karton: 6 Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Karton / Palette: 50</p>	<p>Haltbarkeit: 15 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO ESPECIAL RÉGIMEN SPEZIELLER DIÄTKÄSE Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (50%) und Kuhmilch (50%), salzarm und weniger Fettanteil</p>	<p>Format: 2 kg o 650 gr Reifung: 30 – 60 Tage</p>	<p>Eigenschaften: Cremige Textur und leichter Geschmack Präsentation: Orange Rinde, Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207038 Einheit / Karton: 2 oder 6 Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Karton / Palette: 60</p>	<p>Haltbarkeit: 12 Monate ab Verpackungsdatum</p>
	<p>QUESO ESPECIAL SIN LACTOSA Y SIN GLUTEN SPEZIELLER KÄSE LAKTOSE- UND GLUTENFREI Halbreifer Käse aus pasteurisierter Ziegen- (50%) und Kuhmilch (50%), Laktose- und Glutenfrei</p>	<p>Format: 650 gr Reifung: 30 – 60 Tage</p>	<p>Eigenschaften: Cremige Textur und leichter Geschmack Präsentation: Naturrinde, Vakuumverpackt</p>	<p>EAN: 8437002207045 Einheit / Karton: 6 Dimensionen cm: 41,50 x 28,70 x 13,20 Karton / Palette: 60</p>	<p>Haltbarkeit: 12 Monate ab Verpackungsdatum</p>