



Denominación comercial

Queso azul semigraso 40% M.G.

Presentación

Envuelto en papel estaño azul turquesa, con etiqueta y contra. Envasado en recipiente PET.

Ref.

210

Consumo preferente

300 días

Temperatura de conservación

Entre 4°C y 8°C

Temperatura de servicio

Entre 18°C y 22°C

Ingredientes

Leche de vaca, cuajo, penicillum, fermentos lácticos y sal.

Valores nutricionales (por 100g)

Valor energético	362 kJ 1515 kcal
Grasas de las cuales saturadas	28,90g 20,40g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,19g 0,23g
Proteínas	22,20g
Sal	3,39g

La fusión entre cremosidad, la fuerza propia de un queso vivo, de leche cruda de vaca y el aroma suave y afrutado resultado de una maduración lenta y un cuidado proceso artesanal, hacen de Alcares un queso diferente.

Nota de cata

Presenta una corteza comestible color tostado, con sabor y aroma que recuerdan a canela, frutos secos y galleta.

El corte, es propio de un queso de larga maduración con rasgos envejecidos y un azul intenso discontinuo, que le da su característica artesanal.

El queso recuerda, en su equilibrado aroma, tonos florales y de fruta madura, propios de un proceso de maduración lenta y controlada, con ausencia de olores intensos no deseados.

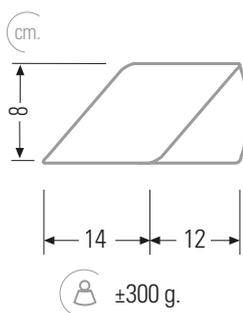
Su textura en corte es firme, tendiendo posteriormente a la cremosidad en boca.

Apreciaremos una curva de sabor ascendente, desde un tono suave en un primer momento, que progresivamente tiende, al temperarse en nuestra boca, a ir produciendo un efecto astringente, una ligera punción y una sequedad agradable.

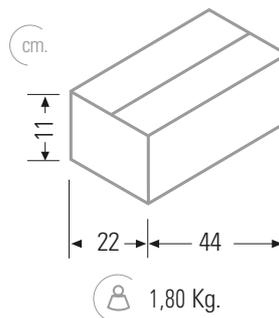
Sugerencia de maridaje: Sidra de hielo a 5°C y sidra natural asturiana.

Datos logísticos

▼ Unidad de venta.



▼ Caja 6 ud.



▼ Palet 70 cajas. • Cajas x capa: 7 • Capas: 10

