

· QUESO “FLOR DE MANZANA” CON SIDRA NATURAL
DE MANZANA REINETA ·

FICHA TÉCNICA

- Descripción: Queso graso y curado de coagulación enzimática y pasta semicocida, infusionado con sidra natural de manzana variedad reineta. Dicha sidra procede de una pomarada local con lagar propio y de elaboración puramente artesana. Prensado individual con telas. Corteza enmohecida natural hasta el primer mes, posteriormente lavada con la misma sidra a partir del segundo mes de vida. También opción aceitada con cacao 100%.

Afinado en bodega tradicional sobre tabla de aliso mínimo 3 meses. Mediante continuos cepillados, lavados y frotados manuales.

Ingredientes: leche entera y cruda en pureza de oveja, cuajo de cordero, fermentos lácticos, sidra natural de manzana reineta, sal. Opcional aceitado en corteza con AOVE y cacao 100%.

- Perfil Organoléptico: Visualmente la pasta presenta pequeños ojos de perdiz provocados por bacterias gasógenas de la leche. Sabor dulce de la leche de oveja, ligera acidez y recuerdos a fruta fresca de pepita (manzana, pera) y lagar. Muy perfumado a manzana resultante del infusionado de la sidra. Superficialmente la corteza evoca a la cueva donde madura a levaduras y a la propia sidra, aroma que se intensifica con el afinado. En boca, la textura es suave y mantecosa.

- Características químicas: Grasa: Mínimo 38% sobre E.S. Proteínas: Mínimo 25% sobre E.S. Extracto seco: mínimo del 70 % pH pasta: entre 4,80 y 6,50 Actividad agua: < 0,95

- Formato: Bola tipo Edam, Tambor Pirineos o Ruedona tipo Bargkass. Dimensiones: 9 a 30 cm de diámetro y 10 cm de anchura.

- Pesos: aproximadamente de 1,50 a 8,00 kg / pieza. Presentación: etiquetado unitario y envuelto en film alimentario en caja de cartón.

- Afinado mínimo de tres meses en bodega tradicional leonesa. Consumo preferente de 12 meses desde su elaboración. Importante que no rompa su cadena de frío. Conservar protegido por film plástico alimentario perforado a una temperatura entre 4 y 8°C.

LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / I50077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España



Nutrition facts (Aging: 3 Months)

52 servings per container

Serving size 3/4 cup (28 g , 1 OZ)

Amount per serving

Calories			134	
Calories from fat			96	% Daily Value*
Total Fat			11 g	15
Saturated fat			8 g	33
Monosaturated fat			3 g	
Polysaturated fat			0 g	
Trans Fat			0 g	
Cholesterol			14 mg	6
Sodium			220 mg	15
Total Carbohydrate	1	G	0	
Dietary Fiber	0	G	0	
Total Sugars	0	G	0	
Protein	8	G		
Vitamin D	31	Mcg	8	
Calcium	210	Mg	17	
Iron	0	Mg	0	
Potassium	13	Mg	0	

2

Microbiology Analysis	
Parameter	Nominal
Listeria monocytogenes (25 g)	Ausencia
Salmonella spp (25 g)	Ausencia
Escherichia coli (ufc/g)	< 10*2
Staphylococcus Coagulasa + (ufc/g)	< 10*3

LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / 150077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España

Declaración de Alérgenos y OMG's:

Este alimento contiene leches crudas de oveja. Contiene trazas de sulfitos. Este producto no contiene organismos modificados genéticamente

Lista ALBA: Sí= presencia NO= ausencia

Componente	SI	NO	Componente	SI	NO
Proteína Láctea de Vaca		x	AHB/THB / E320-E321)		x
Lactosa/azúcar lácteo	x		Ácido Benzoico (E210>E213)		x
Huevo de gallina		x	Parabenceno (E214>E219)		x
Proteína de soja		x	Tartarazina (E102)		x
Gluten		x	Amarillo anaranjado (E110)		x
Trigo		x	Azorubina, carmosina (E112)		x
Arroz		x	Amaranto (E123)		x
Sacarosa		x	Rojo cochinilla (E124)		x
Buey		x	Ácido sórbico (E200>E210)		x
Cerdo		x	Canela		x
Pollo		x	Vainilla		x
Pescado		x	OMG etiquetable		x
Marisco		x	OMG Totales		x
Gelatina		x	Legumbres		x
Fructosa		x	Nueces		x
Maíz		x	Cacahuetes		x
Levadura	x		Glutamato		x
Cacao	x		Sulfitos (E221>E227)	x	

3

MATERIAL GRÁFICO:



4



LÁCTEOS SIETE LOBAS · RGS: LE / 150077171 CE

Contacto: Javier Barrera Álvarez

Tfno.: +34 679 19 30 71 · jbarrera@saboresdelnorte.com

Cuesta la Jurja s/n · 24232 · Ardón · León · España