

Quesos elaborados con leche fresca de Lanzarote



Queso tierno natural

Las notas de cata, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.

Es un producto elaborado a base de leche fresca de cabra pasteurizada, a la que se añade fermentos lácticos y cuajo, para su coagulación.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
20619251	Tierno natural cuña 225 g*	8424751441509	18424751441506	Fijo	32	225	7,98	180	Conservar en refrigeración
20619250	Tierno natural cuña 300 g	8424751441486	18424751441483	Fijo	32	300	10,38	180	Conservar en refrigeración
20607238	Tierno natural 1 kg	8424751443022	98424751443025	Variable	9	1200	11,45	180	Conservar en refrigeración
20616247	Tierno natural 2 kg	8424751443121	98424751443124	Variable	6	2000	12,66	180	Conservar en refrigeración
20616245	Tierno natural 4 kg	8424751443121	98424751443100	Variable	2	4000	8,63	180	Conservar en refrigeración

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas Capa	Nº cajas Total	Peso bruto (kg)
Tierno natural cuña 225 g*	8	12	6	57	37,50	11	4	72	574,34
Tierno natural cuña 300 g	8	12	6,50	57	37,50	11	4	72	747,14
Tierno natural 1 kg	14	14	6,50	57	37,50	11	4	72	824,26
Tierno natural 2 kg	12	24	6,50	57	37,50	11	4	72	911,30
Tierno natural 4 kg	24	24	7	57	37,50	11	4	72	621,00

*Sólo se comercializan en Península

Quesos elaborados con leche fresca de Lanzarote



Queso tierno ahumado

Las notas de cata, describen un queso de pasta de color blanca con un ligero tono marfileño, olor característico a humo obtenido tras un ahumado tradicional por la quema de virutas de madera de haya, que le proporcionan un sabor ligeramente ácido y agradables matices punzantes así como un color en corteza ahumado donde se aprecian las marcas de las varillas tradicionalmente utilizadas en el ahumado.

Es un producto elaborado a base de leche fresca de cabra pasteurizada a la que se añade fermentos lácticos y cuajo para su coagulación.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
20619254	Tierno ahumado cuña 225 g*	8424751441516	18424751441513	Fijo	32	225	7,98	180	Conservar en refrigeración
20619255	Tierno ahumado cuña 300 g	8424751441493	18424751441490	Fijo	32	300	10,38	180	Conservar en refrigeración
20607239	Tierno ahumado 1 kg	8424751443053	98424751443056	Variable	9	1100	10,55	180	Conservar en refrigeración
20616248	Tierno ahumado 2 kg	8424751443053	98424751443056	Variable	6	2000	12,66	180	Conservar en refrigeración
20616246	Tierno ahumado 4 kg	8424751443060	98424751443063	Variable	2	3750	8,13	180	Conservar en refrigeración

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas Capa	Nº cajas Total	Peso bruto (kg)
Tierno ahumado cuña 225 g*	8	12	6	57	37,5	11	4	72	574,344
Tierno ahumado cuña 300 g	8	12	6,5	57	37,5	11	4	72	747,144
Tierno ahumado 1 kg	13,5	13,5	6,5	57	37,5	11	4	72	759,456
Tierno ahumado 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911,304
Tierno ahumado 4 kg	23,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	585

*Sólo se comercializan en Península