



GRUPO GANADEROS
DE FUERTEVENTURA S.L.

MAXORATA

Uno de los quesos más premiados del mundo.

Elaborado en la isla de Fuerteventura con leche de cabra majorera



Queso curado untado con pimentón Reserva

Elaborado con mimo desde el origen, su esencia está en la naturaleza, en el paisaje de Fuerteventura. Es aquí donde los ganaderos de nuestra isla han criado durante generaciones las cabras majoreras, una raza autóctona excepcional. Su leche, de gran calidad, aporta al queso los aromas y sabores que lo definen.

Para su maduración los maestros queseros bañan cada queso con aceite de oliva virgen extra y pimentón. Los voltean a mano, uno a uno, hasta que cada pieza alcanza su momento óptimo de curación.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
12707213	Curado reserva especial Pimentón 1 kg	8424751118111	98424751118114	Variable	9	1000	9,65	360	Conservar en refrigeración
17716210	Curado reserva especial pimentón 4 kg	8424751118111	98424751118107	Variable	2	3550	7,73	360	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)
Curado Reserva Especial Pimentón 1 kg	13	13	6	57	37,5	11	4	72	695
Curado Reserva Especial Pimentón 4 kg	23	23	6	57	37,5	11	4	72	556

www.maxorata.es

Urb. Ind. Risco Prieto. C/ La Cochinilla, 29. 35600 Puerto del Rosario, Fuerteventura. Islas Canarias. Tel. 928 531 563 / 928 531 629.