

**Queso de mezcla** elaborado en Fuerteventura  
con leche entera pasteurizada de vaca y cabra canaria



### Queso semicurado ahumado

Es un producto elaborado a base de mezcla de leche de vaca y cabra pasteurizada a la que se añaden fermentos lácticos y cuajo para su coagulación, aplicándole un tratamiento de ahumado tradicional, al final de su fabricación.

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.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
90001706	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 1 kg	8424751720284	98424751720287	Variable	6	1100	7,2	270	Conservar en refrigeración
90001710	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 2 kg	8424751720338	98424751720331	Variable	6	2000	12,7	270	Conservar en refrigeración
90001702	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 4 kg	8424751720321	98424751720324	Variable	2	3800	8,2	270	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)
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 1 kg	13,5	13,5	6	57	37,5	11	4	72	520,344
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911,304
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado ahumado 4 kg	23,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	592,2

**Queso de mezcla** elaborado en Fuerteventura  
con leche entera pasteurizada de vaca y cabra canaria



### Queso semicurado untado con pimentón

Elaborado a base de leche fresca de vaca y cabra pasteurizada, a la que se añaden cuajo y fermentos lácticos para su coagulación, aplicando un tratamiento de corteza con pimentón al final de su maduración.

Las notas de cata, describen un queso de color de pasta ligeramente marfileña, compacta al corte, de sabor cremoso, intenso y persistente acompañado del olor característico del pimentón que le aporta un aroma distintivo y cierto sabor picantón que agrada al degustarlo, presenta una corteza del color rojo característico del pimentón.

CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
90001704	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón cuña 225 g*	8424751726260	18424751720267	Fijo	12	225	4,26	270	Conservar en refrigeración
90001711	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón cuña 300 g	8424751 720346	18424751720342	Variable	24	300	10,00	270	Conservar en refrigeración
90001705	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 1 kg	8424751720208	98424751720201	Variable	6	1100	7,23	270	Conservar en refrigeración
90001705	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 2 kg	8424751720253	98424751720256	Variable	6	2000	12,66	270	Conservar en refrigeración
90001703	Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 4 kg	8424751720246	98424751720249	Variable	2	3800	8,23	270	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)
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón cuña 225 g*	8	12	6	57	37,5	11	4	72	307
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón cuña 300 g	11	11	7,1	57	37,5	11	4	72	720
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 1 kg	13,5	13,5	6	57	37,5	11	4	72	520
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 2 kg	11,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	911
Queso de mezcla vaca y cabra semicurado pimentón 4 kg	23,5	23,5	6,5	57	37,5	11	4	72	592

\*Sólo se comercializan en Península