

Tobar del Oso elabora el auténtico queso manchego de elaboración artesanal con Denominación de Origen Protegida



Queso curado manchego D.O.P.

De sabor intenso y sabroso, con retrogusto persistente y recuerdos a frutos secos y notas dulces. Color marfil-amarillento. Con una textura de elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo granulosa en los más curados.



CÓDIGO PEDIDOS	DESCRIPCIÓN	EAN 13	DUN 14	FIJO / VARIABLE	UD. CAJA	PESO NETO (G)	PESO BRUTO CAJA (KG)	Nº DÍAS DE VIDA	CONSERVACIÓN
100000033	Queso manchego D.O.P. curado cuña 250g	8424751811128	98424751811125	Fijo	12	250	3,22	360	Conservar en lugar fresco y seco
100000022	Queso manchego D.O.P. curado 1 kg	8424751811067	98424751811060	Variable	6	1.100	6,9	360	Conservar en lugar fresco y seco
100000021	Queso manchego D.O.P. curado 3 kg	8424751811029	98424751811022	Variable	2	2.800	5,9	360	Conservar en lugar fresco y seco

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 manchego D.O.P. curado cuña 250g	14	12	7	14	30	13,5	20	220	708,40
Queso manchego D.O.P. curado 1 kg	12	12	8	22,5	42,5	12	8	64	442
Queso manchego D.O.P. curado 3 kg	18	18	9,5	22,5	42,5	12	10	80	472