



QUESO EMMENTAL

Descripción

Campos meta

Codigo : 11690
Marca : PRÉSIDENT
Presentacion : 3 kg Aprox.

Descripcion : El queso Emmental PRÉSIDENT® es un queso madurado, de pasta prensada y cocida, elaborado de leche pasteurizada de vaca. Su pasta es color marfil a amarillo pálido. Su producción se caracteriza por la formación de agujeros debido a la fermentación. Su presentación es un peso neto de 3.0 kg.

Ingredientes : Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, enzimas microbianas.

Envase : Empaque primario: empaque flexible laminado con barrera. Empaque secundario: caja de cartón corrugado.

Vida Util : 180 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 4º a 8ºC.

Características O : Color: Marfil a amarillo pálido / Apariencia: Firme con agujeros / Textura: Suave, lisa / Olor: Característico lácteo fuerte / Sabor: Característico lácteo fuerte

Características F : Humedad: 45.0% máx / Grasa butírica: 24% mín / Proteína: 25.0% mín

Contenido Energetico : 464 KJ - 111 Kcal

Proteina : 8.1 g

Grasa : 8.7 g

Grasa Saturada : 6.3 g

Carbohidratos : 0.15 g

Azucares : 0.15 g

Fibra Dietetica : 0.0 g

Sodio : 72 mg

Características M : Hongos y levaduras: ≤500 UFC/g / St. Aureus: ≤100 UFC/g / Listeria monocytogenes: Ausente en 25 g / Salmonella spp: Ausente en 25 g / Escherichia coli: ≤10 NMP