



QUESO ESTILO MENONITA OJO DE AGUA

Descripción

Campos meta

Codigo : QM0111
Marca : OJO DE AGUA
Presentacion : 2.5 kg Aprox.

Descripcion : Producto elaborado a partir de la coagulación de las proteínas propias de la leche, con la adición de cultivos lácticos que generan las características de maduración de este tipo de queso, excelente fundido y hebra, especial para preparar las clásicas quesadillas, preparar diferentes platillos y degustarlo solo.

Ingredientes : Leche entera pasteurizada de cabra y vaca, leche en polvo, grasa vegetal, cultivos lácticos, sal, calcio y cuajo.

Envase : Envase de polietileno, grado alimenticio, empacado al alto vacío.

Vida Util : 55 días a partir de la entrega del distribuidor al cliente.

Características O : Color: Amarillo característico / Olor: Lácteo característico / Sabor: Lácteo característico

Características F : Humedad: 45% máx / Grasa: 35% mín / Proteína: 22% mín

**Contenido
Energetico :** 1814 KJ / 427 Kcal

Proteina : 22 g

Grasa : 35 g

Grasa Saturada : 15 g

Carbohidratos : 6 g

Azucares : 0.0 g

Fibra Dietetica : 0.0 g

Sodio : 650 mg