



# Queso en Aceite

Su sabor es suave con aroma muy desarrollado en el paladar, con un punto de acidez característico en los quesos de cabra, carece de conservantes, por lo que es un producto natural.



## Quesos Artesanos de Cabra del Somontano



Queso de cabra elaborado con leche de cabra pasteurizada, de pasta prensada, de una textura cerrada (sin ojos en la pasta), conteniendo un 36% de materia grasa. Con un periodo de maduración mínima de 3 meses.

Una vez superado el proceso de maduración se trocea y se envasa en tarros de cristal de cierre hermético, añadiendo aceite virgen de oliva, hierbas y pimienta. Una vez envasado se somete a un proceso de maceración mínima de un mes.

### Análisis nutricional (100 gr. contienen):

• Valor energético:	1.759Kj/424kcal
• Grasas:	36g
de las cuales saturadas	27g
• Hidratos de carbono:	1,5g
de los cuales azúcares	0g
• Proteínas:	26g
• Sal:	1,9g



### Formatos del queso:

El contenido de los tarros es de 140 g y 220 g.  
Se expide en cajas de cartón según formato:

140 g.: 12 unidades  
220 g.: 6 unidades

### Premios:

- 1990 Medalla de Oro en la Feria Internacional de Alimentación de Bilbao.
- 2007 Finalista en el Salón Gourmet de Madrid.
- 2009 Feria de Biescas. Segundo premio en la Cata-Concurso en la categoría queso de cabra pasteurizada.
- 2010 Premio González Vivanco
- 2013 Feria de Biescas. Primer premio en la Cata-Concurso y en la categoría queso de cabra pasteurizada.
- 2015 1º Premio en la Cata-Concurso de Biescas

Ctra. a Alquézar, s/n • 22147 Adahuesca (Huesca)  
Tel.: 974 31 81 56 • Fax: 974 31 83 02  
info@quesosderadiquero.es • www.quesosderadiquero.es