



Cremas de Queso

Sabores sutiles, suaves, con aromas bien diferenciados según su variedad. El acompañante ideal para muchos platos y la con combinación perfecta para una mermelada.



Quesos Artesanos de Cabra del Somontano



Elaborado mediante la fundición de otros quesos de cabra. Contienen un 45% de materia grasa. Textura suave. Variedades: crema de queso y crema de queso azul.

Formatos del queso:

Se presenta envasado en tarros de cristal, con un contenido de 150 g y 1 kg. Se expide en cajas de cartón según formato:
250 g: 24 unidades
1 kg: 4 unidades

Premios:

- 2010 Premio González Vivanco.
- 2012 Premio en la Fira de Sant Ermengoll de la Seu de Urgell.
- 2013 Premio Ministerio Alimentación y Agricultura y Medio Ambiente.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

- Valor energético: 1228Kj/297 Kcal.
- Grasas: 19g
- de las cuales saturadas: 5,4g
- Hidratos de carbono: 0,5g
- de los cuales azúcares: 0 g
- Proteínas: 26g
- Sal: 1,4g



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