Los Meleses

Es un queso cremoso con sabores intensos y aromas aterciopelados, lo hacen muy agradable al paladar. Su corteza, que es comestible y el moho que lo rodea es muy digestiva, penicilium candidum. A medida que el queso va madurando va cambiando su textura, la cual se vuelve cada vez mas cremosa (del exterior al interior) aumentando su sabor inicial y a su vez haciéndolo más intenso tanto en paladar como en nariz.

Quesos Artesanos del Somontano • Leche pasteurizada
Quesos de Radiquero
Los Meleses
Madurado de Cabra
Pasta Blanda
ESPAÑA 15.4323/HU C.E.
Queso de Cabra • Corteza Comestible • Producto Sin Gluten

Quesos Artesanos de Cabra del Somontano

MEDALLA DE BRONCE

Ingredientes:

Leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico), fermento y sal

Formatos del queso:

Se fabrica en un formato redondo de 340 g. y 1,650 kg. en barra aproximadamente.
Se expide en cajas de cartón según formato:

340 g: 9 unidades
1.650 kg: 3 ó 4 unidades

Premios:

- 2010 Premio González Vivanco 2010
- 2015 Medalla de Bronce en la Fira de Sant Ermengol en la Seu d'Urgell.

Queso de cabra de pasta blanda con moho blanco, penicillium candidum, se elabora con leche pasteurizada de cabra, el cuajo utilizado es de origen animal y carece de cualquier tipo de conservantes obteniendo así un producto plenamente natural.

Se somete a un proceso de maduración mínimo de 30 días en cámara y Se recomienda su consumo antes de 90 días

Conservar en frío.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

• Valor energético:	1.580kj/382 Kcal.
• Grasas:	34g
de las cuales saturadas	25g
• Hidratos de carbono:	0g
de los cuales azúcares	0g
• Proteínas:	19g
• Sal:	0,9g

Quesos de Radiquero

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

Los Meleses en barra

Es un queso cremoso con sabores intensos y aromas aterciopelados, lo hacen muy agradable al paladar. Su corteza, que es comestible y el moho que lo rodea es muy digestiva, penicilium candidum. A medida que el queso va madurando va cambiando su textura, la cual se vuelve cada vez mas cremosa (del exterior al interior) aumentando su sabor inicial y a su vez haciéndolomás intenso tanto en paladar como en nariz.

Quesos de Radiquero
Quesos Artesanos del Somontano • Leche pasteurizada
Los Meleses
Madurado de Cabra
ESPAÑA 15.4323/HU C.E.
Pasta Blanda
Queso de Cabra • Corteza Comestible • Producto Sin Gluten

Quesos Artesanos de Cabra del Somontano

Queso de cabra de pasta blanda con moho blanco, penicillium candidum, se elabora con leche pasteurizada de cabra, el cuajo utilizado es de origen animal y carece de cualquier tipo de conservantes obteniendo así un producto plenamente natural.

Se somete a un proceso de maduración mínimo de 30 días en cámara y Se recomienda su consumo antes de 90 días.

Conservar en frío.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

• Valor energético:	1.580kj/382 Kcal.
• Grasas:	34g
de las cuales saturadas	25g
• Hidratos de carbono:	0g
de los cuales azúcares	0g
• Proteínas:	19g
• Sal:	0,9g

Ingredientes:

Leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico), fermento y sal

Formatos del queso:

Se fabrica en un formato redondo de 340 g. y 1,650 kg. en barra, aproximadamente.
Se expide en cajas de cartón según formato:

360 g: 9 unidades
1.650 kg: 3 ó 4 unidades

Premios:

- 2010 Premio González Vivanco.
- 2015 Medalla de Bronce en la Fira de Sant Ermengol en la Seu d'Urgell.

Quesos de Radiquero

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