



Información nutricional
Valores medios por 100 g:

Valor energético	1.580 KJ / 382 Kcal
Grasas	25g
de las cuales saturadas	25g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	19g
Sal	0,9g

CONSERVAR ENTRE 1° Y 4°C
QUESO DE CABRA MADURADO CON MOHO BLANCO COMESTIBLE
Ingredientes: leche pasteurizada de cabra, cuajo, secuestrante (cloruro cálcico), fermento y sal.

Lote, fabricación y consumir antes del (ver dorso) • Origen de la leche: España
Quesos de Radiquero S.L.

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, penicillium 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 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.

Ingredientes:

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

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

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:

Conservar en frío.

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

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



Premios:

- 2010 Premio González Vivanco 2010
- 2015 Medalla de Bronce en la Fira de Sant Ermengol en la Seu d'Urgell.
- 2022 Medalla de oro en la Fira de Sant Ermengol en la Seu d'Urgell.

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, *penicillium 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 de Cabra del Somontano



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.
- 2022 Medalla de Oro 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



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