



Es un producto cremoso y agradable de sabor dulzón, especial para postres que debe consumirse dentro de los 15 días siguientes a su fabricación.

Requesón

Quesos Artesanos de Cabra del Somontano



Producto fresco artesanal elaborado con leche de cabra, después de la fabricación del queso de cabra.

Puede servirse con miel, nueces y mermeladas.

Refuerza su exquisito sabor sobre todo como materia prima para elaborar deliciosos postres artesanos: flan de requesón y tarta de queso.

Ingredientes:

Suero de *queso* de cabra pasteurizado.

Formatos del queso

Se envasa en tarrinas de 250 g, 1,250g.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

- Valor energético: 722 kJ/174 Kcal
- Grasas: 14 g
de las cuales saturadas: 10 g
- Hidratos de carbono: 1,1 g
de los cuales azúcares: 1,1 g
- Proteínas: 11 g
- Sal: 0,08 g

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