



San Pelegrín

Su sabor es fuerte, aportado por las bacterias naturales de la leche de cabra, sabor refinado y agradable en el paladar.



Quesos Artesanos de Cabra del Somontano



Ingredientes:

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

Formatos del queso:

Se fabrica en un formato redondo de 440gr., 1kg y 2 kg aproximadamente. Se expide en cajas de cartón según formato:
 440 g: 12 unidades
 1 kg: 6 unidades
 2 kg: 3 unidades

Premios:

- 2010 Premio González Vivanco
- 2011 1º premio en la Cata-Concurso de la Feria de Biescas.
- 2012 Medalla de Bronce en la Fira de Sant Ermengoll
- 2014 Medalla de Bronce en la Fira de Sant Ermengoll.
- 2015 1º premio en la Cata-Concurso de la Feria de Biescas.
- 2016 Finalista en la Feria de otoño de Biescas.
- 2021 Plata en el World Cheese

Queso de cabra elaborado artesanalmente con leche de cabra cruda y cuajos de origen animal, pasta prensada, conteniendo un 42% de materia grasa.

Se somete a un proceso de maduración media en cava mínimo de 6 meses las de 0,440 Kgr y más de 12 meses las piezas de 2,2kgr.

Conservar en frío.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

• Valor energético:	1.989kj/480 Kcal.
• Grasas:	42g
de las cuales saturadas	32g
• Hidratos de carbono:	1,1g
de los cuales azúcares	1,0g
• Proteínas:	25g
• Sal	1,9g



Ctra. a Alquézar, s/n • 22147 Adahuesca (Huesca)

Tel.: 974 31 81 56 • Fax: 974 31 83 02

info@quesosderadiquero.es • www.quesosderadiquero.es

