



# Sierra de Sevil

Su sabor es suave con aroma muy desarrollado en el paladar, con un punto de acidez característico en los quesos de cabra, carece de conservantes, por lo que es un producto natural.



## Quesos Artesanos de Cabra del Somontano



Ingredientes:

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

Formatos del queso:

Se fabrica en formatos de 420 gr, 1kg y 2,3 kg.  
Se expide en cajas de cartón según formato:

420g: 12 unidades.  
1 kg: 6 unidades.  
2,3 kg: 3 unidades.

Premios:

- 1990 Medalla de Oro en la Feria Internacional de Alimentación de Bilbao.
- 2009 Feria de Biescas. Segundo premio en la Cata-Concurso en la categoría queso de cabra pasteurizada.
- 2010 Premio González Vivanco
- 2013 Feria de Biescas. Primer premio en la Cata-Concurso y en la categoría queso de cabra pasteurizada.
- 2015 1º Premio en la Cata-Concurso de Biescas.
- 2021 Bronce en el World Cheese

Queso de cabra elaborado con leche de cabra pasteurizada, de pasta prensada, de una textura cerrada (sin ojos en la pasta), conteniendo un 36% de materia grasa.

Se somete a un proceso de maduración media en cava entre uno y dos meses y se recomienda su consumo antes del año.

Conservar en frío.

Análisis nutricional (100 gr. contienen):

- Valor energético: 1.759Kj/424kcal
- Grasas: 36g
- de las cuales saturadas 27g
- Hidratos de carbono: 1,5g
- de los cuales azúcares 0g
- Proteínas: 26g
- 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

