



· Añejo ·

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



*El queso Añejo Canal es el resultado de un delicado proceso artesanal en el que se cuida hasta el más mínimo detalle. Nuestro Añejo Canal mantiene intactas las propiedades autóctonas y únicas de la mejor leche castellana ya que la materia prima fundamental no es sometida a tratamiento térmico durante su elaboración. Tras una lenta maduración, obtenemos un queso de excelente fragancia, sabores irrepetibles y bouquet único.*

**ELABORACIÓN:** elaborado 100% con leche cruda de oveja.

**MADURACIÓN:** más de 15 meses.

**RECOMENDACIONES DE CONSUMO:** para su consumo debe atemperarse durante el tiempo necesario hasta que alcance una temperatura próxima a los 18°C, ideal para el consumo y para una buena apreciación de sabor y textura. Puede consumirse sólo o como guarnición de multitud de platos, aportando el sabor característico del buen queso de leche cruda de oveja

| PRODUCTO  | UNID. CAJA | CAJAS x PALET | EAN 13        |
|---|------------|---------------|---------------|
| Estuche de Madera, 3 Kg. Edición Limitada - Navidad | NA         | NA            | 8423927000779 |
| Oveja AÑEJO, 3 Kg.                                  | 2          | 49/50-60      | 8423927000120 |
| Oveja AÑEJO, 1/2 pieza                              | 4          | 49/50-60      | 8423927104200 |
| Oveja AÑEJO 3 Kg., en estuche                       | 2          | 49/50-60      | 8423927000137 |

**Quesos Canal**

Pol. Industrial San Cristóbal | C/ Topacio, 3, 47012 | Valladolid, España

Tlf.: (+34) 983 293 553 | Fax: (+34) 983 396 558 | Email: [atencionalcliente@consorciodejabugo.com](mailto:atencionalcliente@consorciodejabugo.com)

[www.quesoscanal.com](http://www.quesoscanal.com)