



· Viejo ·

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



Nuestro queso Viejo Canal, elaborado con leche cruda de oveja, posee un carácter distintivo solo posible en los quesos de su categoría. Nuestros ganaderos nos proveen de leche de alta calidad, ordeñada de ovejas alimentadas con cereales y forrajes naturales. Materia prima, unida a una lenta maduración en bodega hacen el resto, un queso aromático, de sabor equilibrado y lleno de matices.

ELABORACIÓN: elaborado 100% con leche cruda de oveja.

MADURACIÓN: de 10 a 12 meses.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Gracias a sus diversos formatos, el queso Viejo Canal ofrece muchas posibilidades de presentación: cuñas, bastones...etc.

PRODUCTO	UNID. CAJA	CAJAS x PALET	EAN 13
Oveja VIEJO, 3 Kg.	2	49/50-60	8423927010020
Oveja VIEJO, al vacío 3 Kg.	2	49/50-60	8423927000380
Oveja VIEJO, 1/2 pieza	4	49/50-60	8423927000014
Oveja VIEJO, 1/4 de pieza	8	49	8423927000069
Oveja VIEJO, 1/8 de pieza	16	49	8423927000519
Oveja VIEJO, cuña peso fijo 250 g.	24	49	8423927050057
Oveja VIEJO, formato 1 Kg.	6	40	8423927110102
Oveja VIEJO, al vacío de 1 Kg.	6	40	8423927000601
Oveja VIEJO, formato 1 Kg. en estuche	6	40	8423927000809

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

www.quesoscanal.com