

COLECCIÓN CANAL

·Curado·

Elaborado 100% con leche cruda de cabra



El queso Curado de Cabra Colección Canal se caracteriza por su ingrediente fundamental, la leche cruda. Desprende un agradable aroma que rememora su exquisita elaboración y consigue transportarnos a un lugar donde los quesos son realizados de manera artesanal y con el tiempo necesario para obtener el grado de maduración idóneo.

ELABORACIÓN: elaborado 100% con leche cruda de cabra.

MADURACIÓN: mínimo 4 meses.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: El queso de cabra es un excelente y sabroso alimento que ofrece importantes beneficios para nuestra salud por su bajo contenido en grasas y su gran aporte de calcio, proteínas y vitaminas. Gracias a su gran cremosidad, es un queso ideal para multitud de elaboraciones.

PRODUCTO	UNID. CAJA	CAJAS x PALET	EAN 13
Cabra CURADO, 3 Kg.	2	49/50-60	8423927830000
Cabra CURADO, formato 1 Kg.	6	40	8423927810002

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