

Queso cabra

Quesos Feijoo

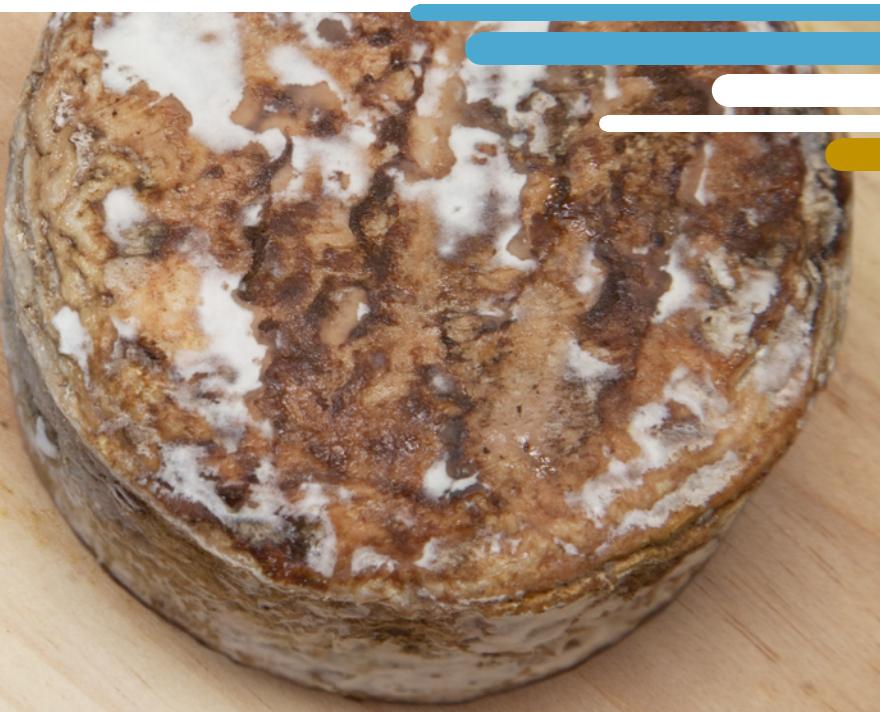
ES

.....

Queso de cabra semicurado color blanco marfil.
Pasta prensada con ojos pequeños desigualmente repartidos.
Olor muy agradable con aroma característico del queso
de cabra. Sabor fino y suave. El tacto en boca es mantecoso,
con mucha elasticidad.

Cilíndrico con caras planas impresas en espiga.
Altura de 10-11 cm., peso aprox. de 1,5 Kg. y corteza
plastificada en color marrón.





NUESTRA HISTORIA

Quesos Feijoo ha tenido cuatro maestras queseras en sus setenta años como fábrica. Desde la primera a la última han conservado la receta artesana heredada del Monasterio de San Salvador de Celanova hace un siglo. Manteniendo los parámetros de calidad desde el principio hasta el final. Esta es nuestra historia, estas son nuestras señas: artesanía, tradición y calidad. Trabajamos para que nuestros sueños lleguen a tu mesa.

Soñamos con estar cada día más cerca de ti: queremos compartir tus celebraciones, tus reencuentros y tu día a día. Soñamos con cruzar fronteras: nuestros quesos en barco y en avión llegando a todos los países. Soñamos con aumentar la plantilla: una gran familia trabajando junta. Soñamos con nuevas líneas de producción: I+D+I eficaz y efectivo. Soñamos con mejoras técnicas: más medios y mejores. Esos sueños ya son una realidad. Están en tu mesa.

Queso cabra

Quesos Feijoo



INGREDIENTES

Leche pasteurizada de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo, Lisozima E-1105 y fermentos lácticos.



CONSERVACIÓN

Consérvese en frío de 4°C / 6°C. Consumo preferente 9 meses desde su fecha de etiquetado y expedición. Consumir a temperatura ambiente de 18°C / 20°C.



CARACTERÍSTICAS

Extracto seco lácteo 61,9%, grasa láctea sobre extracto seco: 55,3%, agua sobre materia no grasa: 58%.

