

Queso tetilla

Quesos Feijoo

ES

.....

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

Color blanco, cremoso y uniforme. Aroma suavemente ácido, el tacto en boca es mantecoso recordándonos el sabor de la leche fresca, ligeramente salado sin presencia de ojos.

El producto tiene una forma cónica, con una altura entre 10 y 13 cm. y un peso aproximado de 1 Kg.





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 tetilla

Quesos Feijoo



INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cárlico, cuajo y fermentos lácticos.



CONSERVACIÓN

Conservación en frío de 4°C / 6°C.
Consumir a temperatura ambiente.



CARACTERÍSTICAS

Extracto seco lácteo 53%, materia grasa en extracto seco 47,9%, agua en materia no grasa 63%.

