Quesería Artesanal
Vicente Pastor

Queso Zamorano D.O. Reserva

CURACIÓN: 16 meses.
ASPECTO EXTERNO: Corteza natural enmohecida "sin pintura", con dibujo rallado en caras y estriado en bordes laterales.
AL CORTE: Color amarillo pajizo, ojos desdibujados y tendiendo a cuartear.
OLOR: Intenso, penetrante, aceitoso, ligera acidez y tostados.
TEXTURA: Muy firme, algo arenosa por su curación.
SABOR: Aceitoso, algo ácido, tostados y regusto a bodega.
PRESENTACIÓN: Pieza grande 3,000 Kg. aproximadamente.

Datos Generales

Nombre:	Vicente Pastor Reserva D.O. Queso Zamorano
Descripción:	Queso 100% de oveja, elaborado con pasta prensada de leche cruda, con pequeños ojos irregulares repartidos por toda la masa
Categoría Comercial:	Graso
Marca Comercial:	Vicente Pastor
Ingredientes:	Leche 100% oveja, cuajo y sal
Pautas de Consumo:	Consumir a temperatura ambiente (17ºC-20ºC)
Conservación:	Refrigerado (5ºC-7ºC)
Consumo Preferente:	Antes de 24 meses de su fecha de fabricación
Identificación Lote:	Se corresponde con la fecha de fabricación

Presentación

Presentaciones:	Al natural.
(unidades de venta)	Caja de cartón (2 piezas grandes)
	Caja de madera (1 unidad)
Peso neto unid. venta:	Pieza grande 2800 grs - 3000 grs

Envases y Embalajes

Unidad de Venta:	Tipo de embalaje	Dimensiones embalaje	Peso Neto Embalaje
Caja 2 quesos:	Cartón	largo:44 cm-ancho:21,5cm-alto:12,5cm	370 g.
Caja queso grande:	Madera	ancho:13cm-alto:23cm	680 g.

pastor@vicentepastor.com
www.vicentepastor.com
AGROVIPAS, S. COOP.
49190 - Morales del Vino
Zamora - ESPAÑA
TEL.: +34 980 574 074
FAX.: +34 980 507 208