



QUESOS FÉLIX
Desde 1952

• CREMOSO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



QUESO DE PASTA BLANDA

El queso **Creoso El Secreto de Armando** es el resultado de un delicado proceso de elaboración artesanal para el cual se utiliza la mejor leche cruda de oveja de Castilla y León. Tras su maduración, se logra un queso de untar, aterciopelado, semilíquido y de sabor intenso. Ideal para tapear.

INGREDIENTES: LECHE CRUDA DE OVEJA, fermentos lácticos activos, cuajo vegetal (*Cynara cardunculus*), sal y *Penicilium Camemberti* en corteza. Sin conservantes.

MADURACION: Más de 2 meses.

CARACTERISTICAS: Corteza lisa cubierta con *P. Camemberti*. Comestible. Pasta cremosa, semilíquida y de color pajizo. Aroma intenso y característico debido al cuajo de cardo. De sabor agradable, aromático e intenso y muy fundente. Nada amargo.

CONSUMO PREFERENTE: 2 meses a partir de la fecha de expedición.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Conservar en frío de 6°C - 10°C. Para su consumo, debe atemperarse el queso hasta que alcance una temperatura próxima a 18°C. Abrir con cuchillo realizando un círculo superior a modo de tapa, degustar la crema interior y reponer el círculo de nuevo para su conservación. Una vez abierta, se recomienda consumir en 15 días.

PRESENTACION: **Pieza Grande**
400 g
CAJA DE 6 UD

PREMIOS: **Cincho de ORO 2008** al mejor Queso de Oveja de Pasta Blanda. Premios CINCHO 2008 que otorga la Junta de Castilla y León.

Valores nutricionales por 100 g.	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
	1127 Kj /272 Kcal	22,5 g	2,2 g	15,1 g	1,5 g