



QUESOS FÉLIX
Desde 1952

• VIEJO •

Elaborado 100% con leche cruda de oveja



El queso **Viejo FÉLIX** 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 con cuerpo, persistente y de sabor intenso. Ideal solo y para tapear.

INGREDIENTES: **LECHE CRUDA DE OVEJA**, fermentos lácticos, cuajo de cordero, sal y conservantes E1105 (**LISOZYMA**. Derivado del huevo) y E 252.

ALERGENOS: Contiene **LECHE, LISOZYMA** (derivado del huevo). **SIN GLUTEN**

MADURACION: Más de **8** meses.

CARACTERISTICAS: Corteza lisa sin cincho, de color pardo oscuro, tratada con varias capas de aceite de oliva. No comestible. Pasta compacta color marfil con ojos dispersos e irregulares. Aroma a leche de oveja que evoca a frutos secos. Sabor intenso, con cuerpo, buen bouquet persistente.

CONSUMO PREFERENTE: 12 meses a partir de la fecha de expedición.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Conservar en frío de 4°C - 8°C. Para su consumo, debe atemperarse el queso hasta que alcance una temperatura próxima a 18°C. Puede consumirse solo o acompañado.

PRESENTACION:	Pieza Grande	Media Pieza	Cuña	Pequeño
	3 K	1,5 K	750 g	1, 2 K
	CAJA DE 2 UD	CAJA DE 4 UD	CAJA DE 8 UD	CAJA DE 6 UD

Valores nutricionales por 100 g.	Valor energético	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas	Sal
	1893 Kj / 457 Kcal	40,1 g	0,8 g	23,3 g	1,98 g