



**QUESO CURADO DE CABRA
CON ROMERO DE LA SIERRA DE
MARIOLA**



ELABORADO POR: Toñi Ronda

FECHA:

21/11/2023

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso curado de cabra con romero de la Sierra de Mariola	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El queso en su exterior esta untado con manteca para que se pueda adherir el romero. El interior varía según la curación del queso (entre blanco y ocre). Debido a su curación, que va desde ocho meses a un año, al cortarlo se suele romper. La textura es elástica y funde bien contra el paladar dando una sensación lácteo torrefacto cálida y fresca a la vez. Tiene sabores a hierbas y matorral. Es un queso intenso.	
INGREDIENTES	Leche de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo, sal, manteca de cerdo y romero.	
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Hidratos de carbono	2,7%
	Grasa total	40,1%
	Grasa saturada	27,5%
	Azúcares	0,2%
	Proteína	23,9%
	Sal	1,2%
	Valor energético	466kcal/100gr
	Coliformes/E.Coli	-10
	Listeria	Ausencia/25gr.
	Salmonela	Ausencia 0/25gr
TRATAMIENTO	Pasterización de la leche	
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Tª refrigeración de 4º a 8º.	
VIDA ÚTIL	Un año	
ALÉRGENOS	Lactosa	
CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA	No favorece el crecimiento de listeria	