



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



ELABORADO POR: Toñi Ronda

FECHA:

21/11/2023

**FICHA TÉCNICA**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Queso curado de cabra con romero de la Sierra de Mariola	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p>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.</p>	
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo, sal, manteca de cerdo y romero.	
<b>ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>	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
<b>TRATAMIENTO</b>	Pasterización de la leche	
<b>PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE</b>		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Tª refrigeración de 4º a 8º.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	Un año	
<b>ALÉRGENOS</b>	Lactosa	
<b>CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA</b>	No favorece el crecimiento de listeria	