SAN ANTONIO
QUESERÍA ARTESANAL
Callosa d'en Sarrià
ALICANTE

QUESO CURADO DE CABRA "CON FLORES COMESTIBLES"	

ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	21/10/2026

FICHA TÉCNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso curado de cabra con Flores comestibles	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El queso presenta la forma cilíndrica y plana. la corteza está recubierta de flores comestibles. Presenta pequeños ojos irregulares. La textura depende del tiempo de maduración del queso, es más o menos seca. El sabor es intenso y algo dulzón al final debido a las flores	
INGREDIENTES	Leche de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo, sal. Manteca de cerdo en el exterior (para adherir las flores), Mix de flores deshidratadas (rosa25%, caléndula 25%, aciano25%,tagete 25%)	
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FISICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Hidratos de carbono	2,77%gr
	Grasa	40,1%gr
	Proteínas	23,96%gr
	Ph	5,8
	Sal	1,7%gr
	Azúcares	<0,2
	Calorías	460/100gr
	EntertoxinaEstafilocócica(25gr)	No se detecta
	Salmonela (25gr)	Ausencia
	Listeria Monocytogenes(25gr)	Ausencia

TRATAMIENTO	Termización de la leche. Maduración de cinco a siete meses.
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE	Cuñas de 300 Formato mini (350 gr) Medio queso (1.500 gr) Queso entero (3.000 gr)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenamiento: Tª refrigeración de 4º a 6º. Distribución: Tª no superior a 10º.
VIDA ÚTIL	Un año
CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA	No favorece el crecimiento de listeria
ALÉRGENOS	**Lactosa**