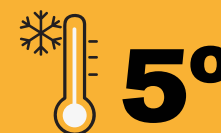




DEL REBAÑO

QUESO ARTESANAL

Temperatura Adecuada  
Adequate Temperature



5°

Tiempo de conservación  
Conservation time



Para garantizar la preservación de estos productos es importante no exponerlos a cambios bruscos de temperatura.

To guarantee the preservation of these products, it is important not to expose them to sudden changes in temperature.

# Batú

Queso de leche de Oveja mezclada con leche y crema de vacas jersey A2A2 un queso con moho blanco en corteza y un interior de color amarillo que resalta la cremosidad de su textura, la cual se derrite al entrar en contacto con el paladar igual que una deliciosa mantequilla. Batú, made with 50% sheep milk and 50% Jersey cow milk and cream (A2A2 genetics), stands out because of its creaminess, which melts in the mouth, like butter. Irresistible!

**Presentaciones:** Pieza 200g. aprox.

**Maduración:** 18-20 días

**Corteza:** Moho Blanco

**Pasta:** Amarilla

**Textura:** Cremosa Fluida

**Materias primas e ingredientes:** Leche pasteurizada de oveja, leche y crema de vacas jersey.

**Identificación de lote:** Lote consecutivo y año de elaboración.

**Fecha de consumo preferente:** Entre los 21 días y 5 semanas post fabricación

**Forma de envasado:** Empaquetado artesanalmente a mano, con papel frances de grado alimenticio, microperforado y de doble pliego.

**Presentation:** Approximately 200g Piece

**Aging:** 18-20 Days

**Rind:** White Mold

**Paste:** Yellow

**Texture:** Creamy Fluid

**Ingredients:** Pasteurized sheep milk, pasteurized Jersey cow milk and cream, Calcium chloride, salt, animal rennet, and cheese cultures.

**Batch Identification:** Consecutive batch number and year of production.

**Preferred Consumption Date:** Between 21 days and 5 weeks post-production

**Packaging:** Individually hand wrapped with French micro perforated, double sheet, special wrapping paper to ensure its right aging and breathing.