



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.

Junípero Chute

Queso de oveja de pasta prensada con solo 2 semanas de oreo, no baja a cava por lo que es un queso fresco con una acidez muy pronunciada y mucho sabor a leche aún.

Discover our youngest sheep cheese, with only 2 weeks of drying, no time of cave aging, making it a fresh cheese with pronounced acidity, and the freshness of the milk still present.

Presentaciones: 1/8 de pieza, ¼ de pieza, Pieza entera

Maduración: 10 Días

Corteza: No existe aún

Pasta: Blanca

Textura: Cerrada, compacta, humedad media

Materias primas e ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, cuajo animal, sal, fermentos lácticos

Identificación de lote: Lote consecutivo y año de elaboración.

Fecha de consumo preferente: Entre los 21 días y 2-3 meses post fabricación

Forma de envasado: Empaquetado al vacío, con plástico de grado alimenticio.

Presentations: 1/8 of wheel, ¼ of wheel, Whole Wheel

Aging: 10 Days

Rind: Non existent

Paste: White

Texture: Closed, compact, medium moisture

Ingredients: Pasteurized sheep milk, calcium chloride, animal rennet, salt, cheese cultures

Batch Identification: Consecutive batch number and year of production.

Preferred Consumption Date: Between 21 days and 2-3 months post-production

Packaging: Vacuum-packed with food-grade plastic.