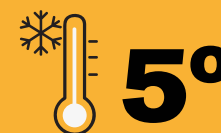




DEL REBAÑO

QUESO ARTESANAL

Temperatura Adecuada
Adequate Temperature



5°

Tiempo de conservación
Conservation time



5
SEMANAS
WEEKS



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.

Covín

Queso de oveja de fina corteza de moho blanco moldeado a mano en forma de corazón, creando un interior firme, cremoso y de sabor ligeramente salado predominante.

Hand-labeled into a heart shape, Covín offers a firm, creamy interior with a present salty flavor.

Presentaciones: Pieza 200g. aprox.

Maduración: 15 Días

Corteza: Moho Blanco

Pasta: Blanca

Textura: Cremosa Fluida.

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 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: 15 Days

Rind: White Mold

Paste: White

Texture: Creamy Fluid

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 5 weeks post-production

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