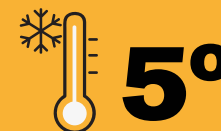




DEL REBAÑO

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.

Ovni

Premios / Awards | Word Cheese Awards Gold 2022, Bronze 2021

Queso de Oveja, De alta humedad y utilizando mezcla de técnicas. Tiene una textura cremosa por dentro y con mohos naturales en su corteza. Elaborado especialmente por nuestra maestra quesera.

Ovni, a high moisture cheese that offers a creamy texture with natural molds on the rind, is a mixture of techniques.

Presentaciones: Pieza 900g. - 1.3kg.

Curación: 21-30 Días

Corteza: Moho Blanco y azul, entre otros

Pasta: Blanca

Textura: Cerrada compacta humedad media

Materias primas e ingredientes: Leche pasteurizada de oveja,

Identificación de lote: Fecha de fabricación del producto

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

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

Presentation: 900g - 1.3kg Piece

Aging: 21-30 Days

Rind: White and Blue Mold

Paste: White

Texture: Closed, compact, minimal moisture

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

Batch Identification: Product manufacturing date

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

Packaging: Vacuum-packed with food-grade plastic.