

QUESO PURO DE OVEJA · SUPER ROCINANTE AL ROMERO





VARIEDADES DE LA FAMILIA

- [Tierno](#)
- [Curado](#)
- [Semicurado](#)
- [Al Romero](#)

IR A LA TIENDA

SOLICITAR FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado a partir de leche de oveja pasteurizada, con un periodo de maduración mínimo de 180 días.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo). Romero en corteza.

En corteza: E-235 (conservante).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Extracto seco	>55%
Humedad	<45%
Grasa / Extracto seco	>50%
Proteína / Extracto seco	>30%
pH	<5,5

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Enterobacteriae	<10000 ufc/
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa (+)	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Análisis Nutricional (en 100grs.)

Valor energético	422 Kcal / 1767 KJ
Grasas	35,8 g
Grasas saturadas	24,7 g
Hidratos de carbono	0,73 g
Azúcares	0,57 g
Proteínas	24,4 g
Sal	1,70 g

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia



Exterior: corteza tratada con romero natural
Interior: pasta firme y compacta, de color marfil, sin apenas ojos.

Textura



Firme, poco elástica. Friabilidad y solubilidad baja-media. Leve granulosidad.

Sabor



Sabor intenso y ligeramente picante con tonos dulces y tostados. De largo paso en boca y agradables toques aromáticos que le aportan las hojas de romero.

Olor



Olor con intensidad media-alta, pero sin llegar a ser agresivo. Recuerdos balsámicos que le otorga las hojas de romero.

Maridaje



Montilla Moriles.
Para una combinación diferente e interesante, utilizar vinos blancos tipo Albariño o Ribeiro.

Consumo



Debe atemperarse durante el tiempo necesario hasta que alcance una temperatura próxima a los 18° C, que es la ideal para su consumo.
