

QUESO PURO DE OVEJA · SUPER ROCINANTE CURADO





VARIETADES 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).

En corteza: E-235 (conservante) y E-150d (colorante).

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 de color marrón, con el lateral grabado en zig-zag (pleita) y caras impresas en espiga.
Interior: firme y compacta, de color marfil y presenta ojos en pequeña cantidad y de tipo granular, desigualmente repartidos.

Textura



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

Sabor



Sabor equilibrado destacando una leve y agradable acidez a la vez que tonos dulces.

Olor



Muy característico, a leche de oveja evolucionanda, con con recuerdos dulces y leves toques a frutos secos.

Maridaje



Vinos tintos con cuerpo y para una combinación diferente, utilizar vinos blancos del 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.
