

QUESO IBERICO PATA VIEJO 12 MAANDEN

3 kg

Categories: (Half) Harde Kazen, Kaas & Zuivel
Tag: (Half) Harde Kazen

Doe de mix

De Spaanse veeboeren uit Castilla y Léon hadden oorspronkelijk maar enkele dieren in hun bezit. Dat was vaak een mengeling van koeien, geiten en schapen die zij voor hun kaas hielden. De traditie van mengkaas bestaat nog steeds en wij genieten daar maar al te graag van.

De **Queso Iberico Pata Viejo** heeft 12 maanden gerijpt en daardoor een uitgesproken krachtige smaak en compacte, stevige textuur.

De **Queso Iberico Pata Viejo** is van rauwe koeien-, geiten- en schapenmelk bereid. Het is een geperste kaas met een lichtpikante, zoute smaak. Serveer de **Queso Iberico Pata Viejo** als tapas op je borrelplank met Spaanse olijven en noten en een goed glas rode wijn.

De **Quesos Iberico Pata Viejo** weegt 3 kilogram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Spaanse **Queso Iberico Pata Viejo**
- Van rauwe koeien-, geiten-, en schapenmelk
- Lichtpikante zoute smaak
- 3 kilogram en vacuümverpakt
- Glutenvrij
- Leverancier: El Pastor

Weight	3 kg
Artikelnummer	12020010
Land	Spanje
Gewicht	3 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	El Pastor
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Geit, Koe, Rauwe melk, Schaap

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

45%min. rauwe koeien**MELK**, 20%min. rauwe schapen**MELK**, ,20%min. rauwe geiten**MELK**, zout, sequestrantie: calciumchloride, stollingsmiddel, **KAAS**culturen, schil: conserveermiddelen E-235 en E-202 en kleurstof E-172 .Schil niet eetbaar.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1740 kj / 420 kcal
- Eiwitten – 23 g
- Koolhydraten – 1 g
- Waarvan suikers – <0.5 g
- Vetten – 36 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 25 g
- Zout – 1.8 g

ALLERGENEN INFORMATIE

