

## QUESO DE CABRA CURADO PASTOR DEL VALLE.

- Tipo: **QUESO DE CABRA NATURAL CURADO.**
- Origen: **ALHAURIN EL GRANDE, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **QUESO NATURAL DE CABRA MALAGUEÑA.**
- Temporada: **CAMPAÑA 2018.**
- Presentación: **ENVASADO AL VACIO EN 375 GRS.; 800 GRS.; 1.000 GRS. y 1.500 GRS.**
- Premios:

❖ **IX Concurso de producción raza caprina malagueña.**

**Premiado:** Segundo premio en ganadería más productiva y ganadería más productiva en grasa y proteínas. Campaña 2015.

❖ **World Cheese Awards:**

**Premiado:** Queso curado de cabra al romero Medalla de Bronce 2015.

**Premiado:** Queso curado de oveja pasteurizado. Medalla de Plata 2015.

❖ **I Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga:**

**Premiado:** Queso curado de leche cruda de Cabra 3er premio Casabermeja 2015.

❖ **Premio ROMA (Concorso per I Migliori Formaggi):**

**Premiado:** Queso Curado de Cabra (Leche Cruda) 2º premio 2015.

❖ **XIII Feria del Queso Villa de Teba:**

**Premiado:** Queso curado de leche cruda de cabra 3er premio 2.013.



### **DESCRIPCION DE PRODUCTO:**

- **Primer Premio Mejor Queso Curado de Cabra Leche Pasteurizada Sabor a Málaga 2017.**
- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra malagueña de nuestra propia ganadería, con una maduración larga (4 a 8 meses de curación).
  - Materia grasa mínimo 45%.
  - Extracto seco mínimo 45%.
  - Contiene lizocima.
- **Los pesos son aproximados.**

### **LOGISTICA:**

- Peso por unidad: 375 GRS.; 800 GRS.; 1.000 GRS. y 1.500 GRS.
- Unidades por caja: entre 8 y 12 unidades.

### **PRECIO DE LA OFERTA:**

- Precio por kilo EXW: 16,50€/KGR.

### **OTROS DATOS:**

- Disponibilidad de producto: 100 kilos por mes aproximadamente.
- Forma de Pago: Por adelantado antes de salir de fábrica el producto.
- Visitas a fábrica: Se puede organizar una visita a fábrica previo aviso.
- Pedido único: Desde 100 kilos.

<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:</b>	<b>Por 100 gr.</b>
<b>Azúcares:</b>	<b>0,8</b>
<b>Hidratos:</b>	<b>1,6</b>
<b>Grasas:</b>	<b>38,2</b>
<b>De las cuales saturadas:</b>	<b>27,79</b>
<b>Proteínas:</b>	<b>26,7</b>
<b>Sal:</b>	<b>1,85</b>

Comercializadora: South Breeze Import Export s.l.u.

Tel: (+34) 675.70.54.70

E-mail: [info@importexportsouthbreeze.es](mailto:info@importexportsouthbreeze.es)

Web: [www.importexportsouthbreeze.es](http://www.importexportsouthbreeze.es)