

QUESO SEMICURADO NATURAL DE CABRA EL PASTOR DEL VALLE.

- Marca: **EL PASTOR DE VALLE.**
- Tipo: **QUESO DE CABRA NATURAL SEMICURADO.**
- Origen: **ALHAURIN EL GRANDE, MÁLAGA – ESPAÑA.**
- Variedad: **QUESO NATURAL DE CABRA MALAGUEÑA DE RAZA CAPRINA.**
- Temporada: **CAMPAÑA 2018.**
- Presentación: **ENVASADO AL VACIO EN 375 GRS. – 800 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 semicurado de cabra. Medalla de Bronce 2014.

I Concurso Quesos de Cabra FICADE 2011:

- ❖ **Premiado:** Queso semicurado de cabra 1º premio 2011.

I Concurso Andaluz de Quesos Artesanos Parque Natural Sierra de Grazalema:

- ❖ **Premiado:** Queso semicurado de Cabra, 2º premio.



DESCRIPCION DE PRODUCTO:

- Queso elaborado artesanalmente con leche de cabra malagueña con una maduración media que permite resaltar los sabores más característicos del queso de cabra. Maduración aproximada entre 40 y 70 días.
 - 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: 13,40€/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.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 gr.
Azúcares:	0,5
Hidratos:	2,1
Grasas:	37,9
De las cuales saturadas:	27,28
Proteínas:	23,4
Sal:	2,03

Comercializadora: South Breeze Import Export s.l.u.
Tel: (+34) 675.70.54.70
E-mail: info@importexportsouthbreeze.es
Web: www.importexportsouthbreeze.es