

# 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 2019.**
- 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.



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

## **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.
  - 1.500 GRS.
- **Unidades por caja:** entre 8 y 12 unidades.

## **PRECIO DE LA OFERTA:**

- **Precio unidad EXW 0,800 kg. a 1,5 kg.:** 13,40€/kg.
- **Precio unidad EXW 0,375 kg.:** 14,05€/kg.

## **OTROS DATOS:**

- **Disponibilidad de producto:** 200 kilos por mes aproximadamente.
- **Forma de Pago:** Por adelantado antes de salir de fábrica el producto.
- **Pedido único:** Desde 8 unidades.