

CARACTERÍSTICAS

QUESO FRESCO PASTEURIZADO SIN SAL;

Producto lácteo, color blanco, sabor y olor característico,
Textura sólido blando, sin babosidades.

Textura y Color: Blando, húmedo, a veces desmoronable y de
color blanco intenso.

Sabor y aroma: Suave, fresco y ligeramente salado o
ácido.). No desarrolla los aromas intensos o picantes de los
quesos curados

Valor Nutricional: Alto en proteínas de alto valor biológico y
calcio, bajo en grasas (aprox. 7-10%) y calorías
(100–200kcal/100g).

Conservación: Requiere refrigeración constante y tiene una
vida útil corta (semanas).

Empacado en bolsas plásticas de grado alimentario

Rotulado con nro de lote de producción, fecha de vencimiento