



PREMIO ESPECIAL
alimentos de España
MEJOR QUESO
2021

QUESO MADURADO DE OVEJA



09-04-2021 Higher Level

GRAN CASAR

Torta del Casar D.O.P.

Queso de Oveja Madurado

Lista de Ingredientes	Leche cruda de oveja, cuajo natural vegetal y sal
Maduración	Mínimo 60 días
Conservación y Transporte	Entre 6-10° C
Tratamiento de Superficie	Tratamiento antifúngico con Ursoplast
Envasado	Retractilado en cacerolo en madera con papel
Embalaje	Cartón
Fecha de consumo prioritario	150 días

Alérgenos	Lactosa, proteínas de leche
Descripción	Pasta blanda de oveja, cremosidad alta y fundente al paladar.
Consejos Prácticos	Antes de su consumo atemperar 30 minutos en ambiente.
Maridaje	Gran Casar es ideal para maridar con vinos jóvenes, blancos afrutados y cervezas con cuerpo tipo abadía.
Formato	Disponible en formato mediano y mini.

Información Bacteriológica

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM6111
Listeria monocytogenes	Ausencia	en 50 g	PEM3112
E.Coli B-glucu. positivas	<10 ³	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 ⁴	ufc/g	PEM109

Información Físico-Química

Diosxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5,20-5,90	Uds. de pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extr. Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-202
Extracto Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-200
NaCl	Máximo 3 %	%	M.I

Información Nutricional

Valores Nutricionales Medios	Para 100 g
Valor energético (Kj/kcal)	1635/394
Grasas (g)	32,8
de las cuales saturadas (g)	19,9
Hidratos de carbono (g)	2,3
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	22,5
Sal (g)	1,7

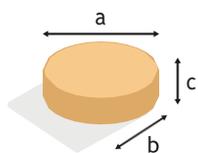
Información Organoléptica

CORTEZA	Semidura, color uniforme y tonalidad ocre. Puede presentar grietas.
PASTA	
Consistencia	De blanda a muy blanda.
Color	De blanco a amarillento.
Estructura	Uniforme, puede presentar ojos redondeados de la maduración.
Textura	Cremosidad moderada o alta, grasa y granulosidad suave o nula.
Olor	Intensidad media o baja, de la familia láctica y/o vegetal.
Sabor	Amargor medio o bajo, salado bajo y acidez baja o nula.



Denominación de Origen Protegida

Información Logística

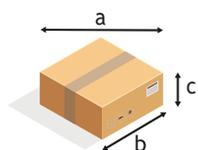


Tamaño Artículo

Formato	Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
Mediano	12,5 cm	12,5 cm	5,5 cm
Mini	10,5 cm	10,5 cm	5,0 cm

Peso Queso

Bruto	Neto
0,570 kg	0,540 kg
0,430 kg	0,400 kg



Dimensiones de Caja

Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

Características

Código EAN 13	Und.
8423539012092	6
8423539012146	6

Peso Caja

Total	Und.
3,60 kg	0,200 kg
2,80 kg	0,200 kg



Pallet Estándar Europeo

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALLET
Capas	Pallet	pallet	Altura (a)
8	10	80	1,20 m

Observaciones

Reconocimientos

1^{er} Premio. Mejor Queso español. Min. de Agricultura y Pesca 2021.

Espiga de Plata, Premios Espiga DOP 2019.

1^{er} Premio. Feria del Queso de Trujillo 2018.

1^{er} Premio Concurso Torta del Casar 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2017.

Super Oro. World Cheese Award 2016.

Espiga de Plata. Premio Espiga 2015

