

PRODUCTO	QUESO DE OVEJA EXTREMEÑO	
MARCA COMERCIAL	FUENTE DEL MEJARAL	
ZONA DE ELABORACION	PROVINCIA	Badajoz
	COMARCA	Comarca de La Serena (300.000ha.) (situada al Noreste de la provincia de Badajoz, en la meseta submeridional de la penillanura de Extremadura. Se trata de una tierra austera, de amplios horizontes. Su clima es mediterráneo con influencias atlánticas, veranos secos y cálidos e inviernos lluviosos y suaves. El relieve es suave lo que da lugar a pastos escasos de muy buena calidad).
	TERMINO MUNICIPAL	Castuera
MATERIA PRIMA	Leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal (Cynara Cardúnculus), conservador E-252 y sal.	
CURACION	Queso madurado (65/80 días)	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PESO	750 g. Apx.
	FORMA	Cilíndrica
	ALTURA	6,5 cm apx.
	BASE	12 cm. Apx.
	CORTEZA	Semidura y lisa de color amarillo ocre.
	PASTA	De blanda, de color marfil, con pequeños ojos repartidos irregularmente.
	SABOR	Cre moso con ligero sabor amargo.
CONSERVACIÓN	4-8°C	
VIDA UTIL	365 días a partir de la fecha de expedición.	
PRESENTACIÓN	Retractiladas, en cajas de 6 unidades, paletizadas (6 cajas por capa y 90 cajas por palet).	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr. de producto)	VALOR ENERGÉTICO	399 kcal (1514,41kj)
	GRASA	32.6 gr de las cuales saturadas 21,8 gr
	HIDRATOS DE CARBONO	1,00 gr de los cuales azúcares <0,1 gr
	PROTEÍNA	26,30 gr
	SAL	2,07 gr
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (según R.D.1679/1994, de 22 de julio)	Listeria monocytogenes	Ausencia/25 gr
	Salmonella spp.	Ausencia/25 gr
	Staphilococcus aureus	10 ³ colonias/gr
	Escherichia coli	10 ⁴ colonias/gr

(*) CDR: Cantidad Diaria Recomendada