

<b>PRODUCTO</b>	QUESO DE OVEJA CREMOSO EXTREMEÑO	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	<b>EL CORDEL</b>	
<b>ZONA DE ELABORACION</b>	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
<b>INGREDIENTES</b>	Leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal (Cynara Cardúnculus), conservador E-252 y sal.	
<b>ALÉRGENOS</b>	Leche	
<b>CURACION</b>	Queso madurado (65/80 días)	
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>	PESO	1.250 kg. Apx.
	FORMA	Cilíndrica
	ALTURA	7 cm apx.
	BASE	18 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.
<b>CONSERVACIÓN</b>	4-8°C	
<b>VIDA UTIL</b>	365 días a partir de la fecha de expedición.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Retractiladas, en cajas de 6 unidades, paletizadas (6 cajas por capa y 90 cajas por palet).	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr. de producto)</b>	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
	<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS (según R.D.1679/1994, de 22 de julio)</b>	Listeria monocytogenes
Salmonella spp.		Ausencia/25 gr
Staphilococcus aureus		10 <sup>3</sup> colonias/gr
Escherichia coli		10 <sup>4</sup> colonias/gr

(\*) CDR: Cantidad Diaria Recomendada