



ARTE SERENA, S. L.

Ctra. EX- 104 Km. 21,100 06460 Campanario (Badajoz)

CIF: B 06206254 N.R.S.I.: 15.02743 / BA Web: arteserena.com

Correo Pedidos : pedidosarteserena@arrakis.es

Correo Comercial: comercial@arteserena.es

Correo Administración: rocio_admin@arrakis.es

Correo Gerencia: artesere@arrakis.es

Telf.: 924 85 11 45 / 924 85 22 01 / Fax 924 83 10 17

FICHA TECNICA

“Esencia del Zújar”

CREMA DE TORTA EXTREMEÑA DE OVEJA FUNDIDA EN TARROS



- La Esencia del Zújar es un Queso fundido elaborado a base de queso de oveja Merina (TORTA DE OVEJA) 80 %, mala de oveja Merina 15 % y proteínas lácteas 5 %.
- Se trata de un producto untable con un sabor algo diferente al de la Torta, mas suave pero manteniendo siempre ese ligero amargor característico de las Tortas Extremeñas.
- Se presenta envasado en tarros de cristal con tres formatos diferentes, 40 gr. cajas de 32 unidades, 150 gr. cajas de 16 unidades y 200 gr. cajas de 16 unidades, estos están indicados para su venta directa en lineales al consumidor , en el caso de 40 gr. se utilizan para los Buffet en hostelería y también como aperitivo antes de que los comensales elijan la comida.

- También se presenta en cubos de plástico de 1,100 kg y de 2,700 kg en cajas de 5 y 4 unidades respectivamente. Este formato se utiliza en hostelería para preparar salsas y en los catering para canapés.



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



CONSULTAR PRECIOS

Ficha Técnica

“Esencia del Zújar - Oveja”

1) CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN E INGREDIENTES

QUESO DE OVEJA FUNDIDO BLANCO GRASO PARA UNTAR, ELABORADO POR MAESTROS ARTESANOS DEL FUNDIDO CON R.S.I. 15.02928 / PM, PARA ARTESERENA EN EXCLUSIVA.

Elaborado a base de :

- 80 % de Queso, elaborado con leche cruda 100 % de oveja Merina
- Mantequilla de oveja obtenida de Nata de oveja, obtenida del desnatado del suero de la elaboración.
- Proteína Láctea
- Sal
- Sales fundentes, E-452, E-330, E-331.
- Conservantes, E-202.
- Potenciador E-621.
- De graso a extragraso.

2) COMPOSICIÓN DE LA MATERIA PRIMA

FÍSICO-QUÍMICA:

Depende mucho, en función de la estación del año y la climatología.

Grasa, entre 7,5 y 10 %.

Proteína entre 6,5 y 7,5 %.

Lactosa 4,6 %.

Extracto Seco Magro, entre 11 y 12 %.

MICROBIOLOGICA:

Enterobacterias : < 10 UFC / g

Rcto. E. Coli B Glucoronidasa + < 10 UFC / g

Rcto. E Inv. Staph. Coagulasa + < 10 UFC / g

Investigación de Salmonella: Ausencia / 25 g

Inv. Liateria Monocitogenes: Ausencia / 25 g

3) COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO ELABORADO

FÍSICO-QUÍMICA:

Depende mucho, en función de la estación del año y la climatología.

Ph 4,8 - 5,1

Grasa 20 - 25 %

Proteína 15 - 20 %

Extracto seco magro 22 - 37 %

Extracto seco total 45 - 50 %

Contenido en grasa S.E.S. 55 %

Cenizas 4,05 %

Humedad 53,17 %

4) TEXTURA

Muy blanda casi fluida o liquuada, en cuyo caso es muy suave, adherente, untuosa y tundente.

5) CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Presenta un color amarillo ceroso a ocre.

Con un sabor intenso y persistente, muy complejo, pero destacando siempre un elegante punto de amargor final al paladar.

Su olor característico no identifica su sabor, siendo este muy fuerte e intenso.

6) CARACTERÍSTICAS DE MADERACIÓN O CURACIÓN

- Temperatura entre +4 °C y +5 °C.

- Humedad relativa entre 92 y 96 % .

7) PRESENTACIÓN

El queso se presenta en tarros de cristal con un contenido neto de 40, 150 y 200 gramos.

Cubos en Pet de 1,1 Kg. Y de 2,700 Kg., para gran consumo, en cajas de 5 y 4 cubos. Se presenta etiquetado con su marca y código de barras

En la etiqueta va reflejado el lote (A-30/09/00; este coincide con la fecha de elaboración) y la fecha de consumo preferente.

Se presenta en cajas de cartón personalizadas expositoras de 16 tarros de 150 y 200 gr. y 54 tarros de 40 gr.

En pedidos grandes se paletiza en palet europeo de 1,20 x 80 y retractilado.

Las cajas pueden llevar impreso el código EAN 14 de peso variable.

8) CONSERVACIÓN

La temperatura óptima de conservación

y transporte está entre 2 y 10° C sien-

do muy importante no romper la cadena de frío en ningún momento.

9) CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD

EL producto no caduca, tiene fecha de consumo preferente, siempre y cuando no se rompa la cadena de frío o se haya abierto el tarro, ya que este perdería el vacío y se oxidaría, pudiendo aparecer moho o descomposición.

Si tiene fecha de consumo preferente, se pone siempre un año desde la fecha de salida del producto de nuestras instalaciones.

En el caso de una distribución a través de plataforma, es aconsejable realizar una buena rotación, mediante pedidos semanales y bajo stock del producto, por la particularidad de condiciones de frío .

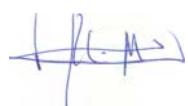
10) RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO

- Por ser un producto artesanal y tener unas características tan especiales, hay que tener mucho en cuenta las recomendaciones de consumo, para poder saborear tan exquisito manjar.

- La temperatura interior del producto debe de estar entre 20 y 25 °C ó temperatura ambiente (según las zonas o climatología).

- Una vez sacado del frigorífico, debe de estar al menos de 3 a 4 horas expuesto a las temperaturas antes citadas.

- Una vez se empiece a consumir, se recomienda cubrirlo con su tapa original, guardarlo en el frigorífico y no dejarlo mas de un par de semanas, ya que una vez abierto, la crema se iría oxidando paulatinamente llegando a crear moho.




APROBACIÓN FICHA TÉCNICA DE LA MARCA:
16 DE Noviembre de 2005

