

OVEJA AL TARTUFO



INFORMACION NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100GR.	
VALOR ENERGETICO:	
Kcal:	411,5
KJ:	1704
GRASAS	34,75g.
delas cuales saturadas:	25,12g.
HIDRATOS DE CARBONO	<1g.
de los cuales azucares:	<0,5g.
PROTEINAS:	24,6g.
SAL:	1,67g.

ALÉRGENOS: Leche y Huevo

Elaborado con leche cruda de oveja y trufa blanca del Piamonte italiano. Con un periodo de maduración aproximado de 5 meses con las mejores condiciones atmosféricas, hace que se potencien todos los aromas a medida que el queso va perdiendo la humedad inicial de la elaboración. El aporte de sabores y aromas propios del queso de oveja durante su periodo de maduración, junto con los que aporta la trufa confieren a este producto unas características únicas y exquisitas.

Formatos: Pieza de 2,800 Kg y cuña envasada 150gr.

Ingredientes: leche cruda de oveja, conservador E-252, lisozima (derivado del huevo), cuajo, sal y trufa. Corteza recubierta con aceite de oliva.

Origen: Castilla y León