



Natur Ser

Tradición Quesera
Nuestra forma Natural de Ser

NATURSER s.c.e.

Carretera Ex-104 Km 21,100

06460 Campanario - Badajoz (Spain)

Tel: +(34) 924 85 22 01 - Fax: +(34) 924 83 10 17

www.naturser.com - info@naturser.com

QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN



ingredientes ingredients

- Queso elaborado con 100% leche pasteurizada de cabra. Graso.
- Coagulación con cuajo animal.
- Salazón húmeda, siendo el tiempo máximo de permanencia en una solución salina de 24 h. de concentración máxima de 20º Bé.
- Impregnado exteriormente con una capa de pimentón.
- Cloruro cálcico y fermentos
- Cheese elaborated with 100% pasteurized goat milk.
- Coagulation with animal rennet.
- Wet Salted with a maximum submersion time in a saline solution of 24 h. with a maximum concentration of 20 ° Bé.
- Covered with a coat of sweet paprika.
- Calcium-Chloride and ferments



maduración y curación maturing process

- Realizada en cámaras frigoríficas durante un mes aproximadamente.
- Temperatura entre 6º y 9º C
- Maduración artesanal en tablas de madera
- Tiempo de maduración nunca inferior a 15 días.
- Made in waterproof cold cellars for about a month.
- Temperature between 6º and 9º C.
- Maturation in wooden boards.
- Maturing time never less than 15 days.



textura texture

- Semidura, de textura mantecosa y húmeda, entre friable y elástica.
- Semi hard, with a buttery and moist texture, between friable and elastic.

GOAT CHEESE WITH PAPRIKA



características organolépticas organoleptic characteristics

- Exteriormente presenta un color rojo anaranjado debido al pimentonado, destacando su sudor aceitoso. Interiormente blanco marfil.
- El corte suele ser cerrado presentando una pasta uniforme.
- Con sabor franco característico, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto y muy agradable al paladar.
- The exterior has a red-orange color due to the paprika, highlighting its oily sweat. Inwardly ivory color.
- The cut is usually closed therefore presenting a uniform paste.
- With strong characteristic flavor, slightly acidic, moderately spicy, a bit salty, soft goat aftertaste and very palatable.



recomendaciones de consumo consumption and recommendations

- La temperatura interior del queso debe estar entre 16° y 20° C. Una vez sacado del frigorífico, atemperar 1 hora para obtener esas temperaturas anteriormente mencionadas y conseguir una uniformidad tanto de temperatura como de cremosidad.
- Una vez que haya terminado de consumirlo, es recomendable envolverlo en un film transparente (no papel aluminio) y guardarlo en el frigorífico si no va a consumirlo en 24h. Para volver a tomarlo se recomienda atemperarlo de la forma anteriormente expuesta.
- **The temperature inside the cheese must be between 16 ° and 20 ° C or room temperature. Once outside the refrigerator it should temper for about 1 hour to obtain these temperatures mentioned before, to get uniformity in temperature as well as in creaminess.**
- **Once you have finished consuming, it is recommended to shrink wrap it (not in foil) and store in the refrigerator if you are not going to consume it in the next 24 hours.**



conservación y consumo storage and consumption

- La temperatura óptima de conservación y transporte está entre los 2° y 10° C.
- **The optimum temperature for preservation and transport is between 2 ° and 10 ° C.**
- Este producto no tiene fecha de caducidad ya que con el paso del tiempo, el queso madura y esto no afecta a su composición microbiológica, siendo apto para el consumo siempre que se conserve en un sitio acondicionado.
- Para un óptimo consumo se indica una fecha de consumo preferente. Se suele poner siempre el 31 de diciembre del año de producción, a excepción de los pedidos realizados en los meses de Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre que pasaría a ser del siguiente año.
- **This product has no expiration date, and over time, as the cheese matures, its microbiological composition does not get affected, being fitted for consumption when stored somewhere appropriated.**
- **For optimal consumption date a preferable consumption date is indicated. It's usually stated 31 st of December of the year of production, with the exception for orders placed during the months of September, October, November and December, which would become the following year.**



información logística logistic information



producto
product



peso aproximado
producto / caja
weight (approx.)
product / carton



unidades / caja
(dimensión (cm) / caja)
units / carton
(size (cm) / carton)



filas / palé
cajas / palé
layers / palé
cartons / palé



código de barras
bar code

| | | | | |
|---|------------------------------------|--|--------------------|---------------|
| Queso de Cabra Pimentón Goat Cheese with Paprika | 700 gr / 4,2 kg 700 gr / 4,2 kg | 6 / (44,8 x 7,5 x 30) 6 / (44,8 x 7,5 x 30) | 12 / 60 12 / 60 | 8437001863143 |
| Queso de Cabra Pimentón (Mitades al vacío) Goat Cheese with Paprika (Wedges vacuum packed) | 350 gr / 4,2 kg 350 gr / 4,2 kg | 12 / (44,8 x 7,5 x 30) 12 / (44,8 x 7,5 x 30) | 12 / 60 12 / 60 | 8437001863143 |



valores nutricionales (100 gr.) nutritional facts (100 gr.)

Datos variables según estación del año y climatología

Data varies depending on seasons and weather conditions

| | | %CDO * - %DRV * |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| - Valor energetico..... | 395 kcal..... | Calories.....20% |
| - Proteína..... | 20 gr..... | Proteins.....41% |
| - Hidratos de Carbono..... | 2 gr..... | Carbohydrate.....1% |
| - Azúcar..... | 2 gr..... | Sugar.....2% |
| - Grasas..... | 34 gr..... | Fats.....49% |
| - Saturadas..... | 22 gr..... | Saturated.....110% |
| - Monoinsaturadas..... | 10 gr..... | Monoinsaturated.....25% |
| - Poliinsaturadas..... | 2 gr..... | Polinsaturated.....11% |
| - Colesterol..... | 100 mg..... | Cholesterol.....33% |
| - Fibra..... | 0 gr..... | Fiber.....0% |
| - Sal..... | 1,42 g..... | Salt.....24% |
| - Vitamina A..... | 400 ug..... | Vitamin A.....50% |
| - Calcio..... | 606 mg..... | Calcium.....76% |

*(IDR: Cantidad diaria orientativa, basado en 2000 calorías)

(DRV: Daily recommended value, based on a 2000 calories)



- alérgenos allergens

- Huevo. Egg
- Lactosa y leche..Lactose and milk
- *La lactosa tiende a desaparecer después de dos meses de maduración
- *Lactose tends to disappear after two months of maturing

OGM - GMO



- No



Apto para celíacos
Suted for celiacs