



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 OVEJA CURADO

## AGED SHEEP CHEESE



### ingredientes ingredients

- Queso elaborado con leche pausterizada de oveja.
- Coagulación con cuajo animal.
- Sal
- (Romero y manteca según tipo)
- Cheese elaborated with 100% pausterized sheep milk.
- Coagulation with animal rennet.
- Salt
- (Rosemary and lard depending on the type of cheese)



### maduración y curación maturing process

- Realizada en cámaras frigoríficas de 6 a 7 meses aproximadamente.
- Temperatura entre 9º y 12º C
- Maduración artesanal en tablas de madera
- Tiempo de maduración nunca inferior a 180 días.
- Made in waterproof cold cellars from 6 to 7 months.
- Temperature between 9º and 12º C.
- Maturation in wooden boards.
- Maturing time never less than 180 days.



### textura texture

Semidura y compacta con elasticidad y una ligera mantecosis, facilmente cortable

Semi hard and compact, elastic with a buttery and moist texture; easy to cut.

### tipos

- Curado al Romero
- Curado a la Manteca de cerdo
- Curado Natural

### types

- Aged with Rosemary
- Aged with Iberico Lard
- Aged Natural



Curado Natural - - Aged Natural



### características organolépticas organoleptic characteristics

- Exteriormente presenta un color marrón, destacando un su sutil sudor aceitoso. interiormente su coloración es dorada.
- El corte suele ser semi-cerrado, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos debido a que se trata de un queso artesanal.
- Con un sabor muy característico y fino, ligeramente a oveja, cremoso en boca, y poco picante. Muy agradable al paladar.
- Aroma de suave a moderado a queso de oveja tipo Manchego.
- The outside has a light brownish color, highlighting a light oily sweat; internally the color is light yellow to gold.
- The cut is usually semi-closed, presenting small eyes, low abundance and unequally distributed due to the fact that these cheeses are artisans.
- With a characteristic fine flavor, slightly to sheep, creamy and not too peppery. Gentle and very comfortable aftertaste.
- Mild to moderate aroma to Manchego type cheese.



Curado al Romero - - Aged with Rosemary



## recomendaciones de consumo consumption and recommendations

- La temperatura interior del queso debe estar entre 16º y 20º 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.*

## 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 Oveja Curado Romero y Manteca (Cuñas al vacío) Aged Sheep Cheese Rosemary and Lard (Wedges vacuum packed)	3 kg / 6 kg 750 gr / 4,5 kg 3 kg / 6 kg	2 / (43 x 14 x 23) 6 / (44,8 x 7,5 x 30) 2 / (43 x 14 x 23)	7 / 70 12 / 60 7 / 70	8437001863204
Queso de Oveja Curado Natural Aged Sheep Cheese Natural	1 kg / 6 kg 1 kg / 6 kg	6 / (44,8 x 7,5 x 30) 6 / (44,8 x 7,5 x 30)	12 / 60 12 / 60	8437001863037

## conservación y consumo storage and consumption

- La temperatura óptima de conservación y transporte está entre los 2º y 10º 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.*

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

Datos variables según estación del año y climatología

Data varies depending on seasons and weather conditions

IDR \* - DRV \*

- Valor energético.....	421 kcal.....	Energy.....	21%
- Proteína.....	32 gr.....	Proteins.....	31%
- Hidratos de Carbono.....	1 gr.....	Carbohydrate.....	1%
- Azúcar.....	1 gr.....	Sugar	
- Grasas.....	32 gr.....	Fats.....	74%
- Saturadas.....	23 gr.....	Saturated	
- Monoinsaturadas.....	8 gr.....	Monoinsaturated	
- Poliinsaturadas.....	1 gr.....	Polinsaturated	
- Colesterol.....	74 mg.....	Cholesterol	
- Fibra.....	0 gr.....	Fiber	
- Sodio.....	670 mg.....	Sodium	
- Potasio.....	100 mg.....	Potassium	

\*(IDR: Ingesta diaria recomendada, basado en 2000 calorías)

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

a

### - 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