

Crementos del Zújar



ingredientes ingredients

- Queso elaborado con 100% leche cruda de oveja merina, de grasa a extra grasa.
- Coagulación con cuajo vegetal natural, mediante maceración de pistilos de la flor silvestre Cynara Cardunculus.
- Salado en seco con sal común yodada mediante frotación
- Cheese elaborated with 100% Merina Sheep raw milk.
- Coagulation with natural rennet by maceration of the wild flower pistils Cynara cardunculus.
- Dry Salted with iodized salt applied by hand.



maduración y curación maturing process

- Realizada en cámaras frigoríficas estancas con difusión y recirculación de aire
- Temperatura entre 4º y 5º C - Humedad relativa entre 92 y 96%
- Maduración artesanal en tablas de madera
- Vendaje de quesos perimetral y volteo diario
- Tiempo de maduración nunca inferior a 60 días ya que es un producto elaborado con leche cruda
- Made in waterproof cold cellars with air recirculation
- Temperature between 4 ° and 5 ° C - Relative humidity 92 to 96%
- Maturation in wooden boards
- Cotton bandage around the cheese and turned every other day
- Maturing time never less than 60 days as it is a product made with raw milk



textura texture

- Puede ser de tres tipos según condiciones propias del producto:
- 'Blanda': Muy blanda, casi fluida, en cuyo caso es muy suave adherente y fundente, presentando una corteza fina y sensible.
 - 'Asentada': Cremosa, algo untuosa, mantecosa y suave, con una corteza robusta y resistente a la manipulación.
 - 'Dura': Como su nombre indica es una torta de complejión dura de corte aunque sigue manteniendo cierto grado untuoso.
- Depending upon its own personal conditions, we can have 3 types:
- 'Soft': Very soft, almost liquid, in which case it is very creamy and adhesive with a very fine and delicate rind.
 - 'Settled': Creamy, buttery, and unctuous with a stronger rind and resistant to manipulation.
 - 'Hard': As referred by its name, both the inner and outer chesse is hard, although it maintains certain buttery degree.



Premios Condecorations



características organolépticas organoleptic characteristics

- Exteriormente presenta un color amarillo ocre; Interiormente amarillea, destacando los bordes amarronados del acortezamiento.
- El corte suele ser semi-cerrado con algún agujero; cuanto más líquido esté menos ojos aparecen.
- Con 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 éste muy fuerte e intenso, sobre todo en los quesos más líquidos.
- The exterior has a brownish-yellow color; Inside yellow, highlighting the brownish edges from the maturing process.
- The cut is usually half closed with random holes, the more liquid, the less eyes appear
- With an intense, persistent and very complex flavor, but always emphasizing an elegant bitter finish on the palate.
- The characteristic odor does not identify its flavor, this ,being very strong and intense, especially in the most liquid cheeses.



recomendaciones de consumo consumption and recommendations

- La temperatura interior del queso debe estar entre 20° y 25° C. Una vez sacado del frigorífico, atemperar unas 3 ó 4 horas para obtener esas temperaturas anteriormente mencionadas y conseguir una uniformidad tanto de temperatura como de cremosidad.
- Para abrirlo, utilizar un cuchillo y cortar todo el contorno superior del queso. No tirar la tapa que se acaba de cortar, pues ésta nos servirá para volver a tapar el queso. (también puede partirlo en dos mitades horizontalmente para obtener dos quesos)
- 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.
- Una vez abierto consumir preferentemente antes de 10 días
- *The temperature inside the cheese must be between 20 ° and 25 ° C or room temperature. Once outside the refrigerator it should temper for about 3 or 4 hours to obtain these temperatures mentioned before, to get uniformity in temperature as well as in creaminess.*
- *To open it you have to use a knife and cut around the upper boundary of the cheese. Do not throw away the lid just cut, as this will help us recap the cheese. (you can also split it in half horizontally to make two cheeses)*
- *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.*
- *Once opened, best before 10 days.*



conservación y consumo storage and consumption

- La temperatura óptima de conservación y transporte está entre los 2° y 10° C y sería conveniente una humedad relativa alta.
- *The optimum temperature for preservation and transport is between 2 ° and 10 ° C and with a high relative humidity.*
- 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 de unos 90 días desde la fecha de salida del producto desde nuestras instalaciones.
- En el caso de una distribución a través de plataforma, es aconsejable realizar una buena rotación mediante pedidos semanales y bajos niveles de stock del producto por la particularidad de condiciones de humedad del producto.
- *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 90 days period is indicated from the departure of the product from our facilities.*
- *In the case of a distribution across platform, it is advisable to make a good rotation through weekly orders and low levels of stocks due to the particularity of moisture conditions of the product.*



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

Mini Cremosito del Zújar	400 gr / 4,80 kg	12 / (44,8 x 7,5 x 30)	12 / 60	8437001863211
Mini Cremosito del Zújar	400 gr / 4,80 kg	12 / (44,8 x 7,5 x 30)	12 / 60	
Mini Cremosito del Zújar	400gr. / 3,6 kg	9 / (30 x 30 x 8)	10 / 80	8437001863211
Mini Cremosito del Zújar	400gr. / 3,6 kg	9 / (30 x 30 x 8)	10 / 80	
Cremosito del Zújar	750 gr / 4,50 kg	6 / (44,8 x 7,5 x 30)	12 / 60	8437001863068
Cremosito del Zújar	750 gr / 4,50 kg	6 / (44,8 x 7,5 x 30)	12 / 60	
Torta crema del Zújar	1,250 gr / 5,00 kg	4 / (40 x 10 x 40)	10 / 60	8437001863013
Torta crema del Zújar	1.250 gr / 5,00 kg	4 / (40 x 10 x 40)	10 / 60	



composición producto final final product composition

1.630 KJ %CDO* - %DRV

- Valor energetico.....	389 kcal.....	Calories.....	19%
- Proteína.....	21 gr.....	Proteins.....	41%
- Hidratos de Carbono.....	3 gr.....	Carbohydrate.....	1%
- Azúcar.....	0 gr.....	Sugar.....	0%
- Grasas.....	33 gr.....	Fats.....	47%
- Saturadas.....	19 gr.....	Saturated.....	96%
- Monoinsaturadas.....	10 gr.....	Monoinsaturated.....	33%
- Poliinsaturadas.....	4 gr.....	Polinsaturated.....	22%
- Colesterol.....	58 mg.....	Cholesterol.....	19%
- Fibra.....	0 gr.....	Fiber.....	0%
- Sal.....	0,74 g.....	Salt.....	12%
- Vitamina A.....	273 ug.....	Vitamin A.....	34%
- Calcio.....	566 mg.....	Calcium.....	70%

*(CDO: Cantidad diaria orientativa por 100 gr, basado en 2000 calorías)

(DRV: Daily recommended value per 100 gr - 3,5 oz, based on a 2000 calories)



- alérgenos allergens

- 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
Suited for celiacs