



## Queso Mozzarella Rallado

Contenido neto 226 gr, atmósfera modificada. Queso de origen italiano, pasta filata, textura suave semiblanda, de color amarillo marfil. Excelente para fundir, estira de maravilla.  
USOS Ideal para pizzas , el mejor para fundir y gratinar.  
INGREDIENTES Leche parcialmente descremada pasteurizada, cultivos lácticos, sal yodada, celulosa como antiapelmazante, cloruro de calcio y enzimas coagulantes.



## Queso Parmesano Rallado

Contenido neto 226 gr, atmósfera modificada. Queso de origen italiano de pasta prensada, textura dura, de color amarillo no tan intenso, sabor característico.  
USOS El aliado perfecto de la pasta, ensaladas y demás. Trabaja de maravilla en el horno.  
INGREDIENTES Leche parcialmente descremada pasteurizada, cultivos lácticos, sal yodada, celulosa como antiapelmazante, cloruro de calcio y enzimas coagulantes.C



## Queso provoleta natural

Rodaja 212 gr, empacado al vacío Queso de origen italiano, pasta filata semiduro, de forma cilíndrica, color amarillo pálido. Queso muy difundido en argentina.  
USOS Como botana, platillos calientes, el rey del asador, empanadas, para rallar.  
INGREDIENTES Leche entera pasteurizada, cultivos lácticos, sal yodada, cloruro de calcio y enzimas coagulantes.

Quesos Cuenca