

# LA PLUIE

## DATOS DE LA EMPRESA

**Razón Social:** FINCA DE UGA,S.L.

**CIF:** B91021220

**Dirección Fiscal:** C/Timanfaya 2, Planta 1  
35510, Puerto del Carmen - Tías - Lanzarote

**Dirección del centro de fabricación:** Ctra. Arrecife – Playa  
Blanca LZ 2.1, 35570 - Uga - Yaiza - Lanzarote

**R.G.S.A.** ES 15.06192 GC CE

**Teléfono:** 928 83 68 41

**Correo electrónico:** [pedidos@fincadeuga.com](mailto:pedidos@fincadeuga.com)



## DATOS DEL PRODUCTO

**Nombre del Producto:** La Pluie

**Producto:** Queso Azul de Vaca

**Formato:** 250 - 400 gr

**Maduración:** Entre 2-5 meses

## CODIGO DE BARRAS



## VALOR NUTRICIONAL – Por 100 Gr

<b>Valor Energético</b>	1462 KJ / 351 Kcal
<b>Grasas totales</b>	29.8 gr
<i>De las cuales Saturadas</i>	17.5 gr
<b>Hidratos de Carbono</b>	0.8 gr
<i>De los cuales Azucares</i>	0 gr
<b>Proteína</b>	21.13 gr
<b>Sal</b>	1.2 gr



## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** Enmohecida. Tonos verde, marrón, grisáceos, verdes. Irregular. Con oquedades.

**Pasta:** Beige marrón, con oquedades. Enmohecida.

**Textura:** Abierta, blanda, humedad media.

**Aroma y Sabor:** Olor fuerte, a moho, champiñón. , con toques a almendras tostadas. Picante. Persistencia muy alta.

## MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche de Vaca, (Tratamiento térmico indicado en la etiqueta), Cuajo Animal, Fermentos lácticos, *Penicillium Roqueforti* y sal.

## IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

**Identificación del Lote:** Fecha de fabricación del producto. Indicado en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado.

**Fecha de consumo preferente:** 10 meses post fabricación.

## ENVASADO Y ETIQUETADO

**Forma de envasado:** Papel de uso alimentario. El envasado se va realizando según programación de pedidos.

**Etiquetado:** Tal y como figura en la etiqueta: Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, Condiciones de conservación, R.G.S.A., Identificación del fabricante, Listado de ingredientes, Valor Nutricional.

## ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Las cámaras de mantenimiento de quesos están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento colocado sobre cajas plásticas, apiladas y separadas por lotes debidamente identificados.

Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

## TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

## CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

**Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco. Tª recomendada de conservación 4º y 12 ºC.

**Modo de empleo:** Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

## INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIEGO

No contiene aditivos (Lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.