

REBOLLÍN

QUESO AFUEGA 'L PITU



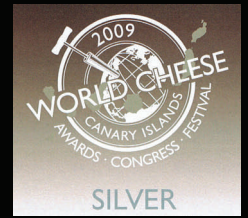
www.rebollin.com





REBOLLÍN

QUESO AFUEGA 'L PITU



DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El **Afuega'l Pitu** es un queso graso que puede ser tierno, curado o semicurado elaborado bajo las condiciones del Consejo Regulador de la **Denominación de Origen Protegida Afuega'l Pitu** con leche entera pasteurizada de vaca procedente de la zona de producción acogida en la denominación de origen y de vacas sanas de raza Frisona y Asturiana de los Valles. Existen dos variedades, "Blancu" o "Roxu" (Rojo).

De corteza natural, consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón. La consistencia de la pasta dependiendo de su maduración es más o menos blanda, si es fresco se puede untar, a medida que su maduración es más notoria deja de poder untarse, siendo una de las características más notables la imposibilidad de realizar un corte limpio ya que se desmenuza con gran facilidad, pero "Rebollin ha conseguido un queso Afuega'l Pitu de corte limpio para presentar en tablas y platos"



Su color puede ser blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor de los quesos es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, en los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante.

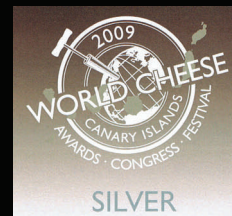
Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta. Su aroma es suave, característico y aumenta con la maduración





REBOLLÍN

QUESO AFUEGA 'L PITU



OTRAS ESPECIFICACIONES

- **FORMA:** Truncocónica (cono truncado) esta forma característica es adquirida por los quesos, dado que la forma de los moldes es la de un cono truncado.
- **ALTURA:** Entre 8 y 12 cm aproximadamente para ambas formas.
- **PESO:** 300-350 gramos
- **DIÁMETRO:** Entre 8 y 14 cm medido en la base.
- **COMPOSICIÓN:**
 - GRASA: Mínimo 45% sobre E.S.
 - PROTEÍNA: Mínimo 35% sobre E.S.
 - HUMEDAD: Mínimo 30%
 - pH: Entre 4.1 y 5.

INGREDIENTES

- Leche de vaca
- Cuajo (10ml cada 1000L)
- Sal
- Fermentos lácticos
- Pimentón

CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros, productos medicamentosos y conservantes
- Proteínas: 3.0 % mínimo.
- Materia grasa: 3.5 % mínimo.
- Extracto seco magro: 8.4 %.

VIDA ÚTIL

La fecha de consumo preferente que aparece en la etiqueta es la que define la vida útil del producto.

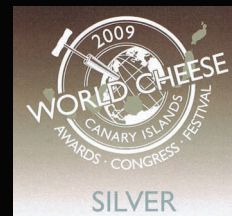
En los quesos Afuega'l Pitu Rebollín las variedades tienen una vida útil de 8 meses.





REBOLLÍN

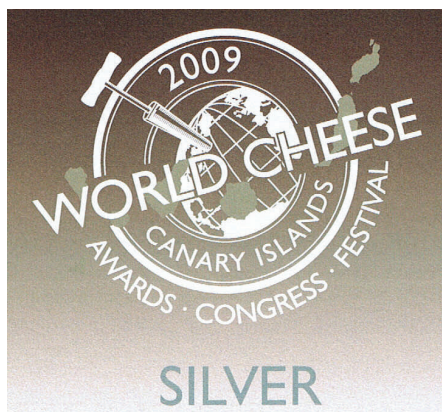
QUESO AFUEGA 'L PITU



RECONOCIMIENTOS

A pesar de llevar solo dos años operando en el mercado ya hemos obtenido premios en certámenes internacionales:

Cincho de Oro 2008 en el “I Concurso Internacional de Queso”, dentro de la categoría “Quesos frescos de coagulación ácida”.



Medalla de Plata en el “World Cheese Awards 2009”, celebrado en Las Palmas de Gran Canaria dentro de la categoría “Fresh/cream cheese cows’ milk plain”



Agrovaldes s.c.l.

Pol. Ind. El Zarrín parcela 5-A
33891 La Espina (Salas)
Asturias

www.rebollin.com

Tlf: 985 837 332 / 629 442 548

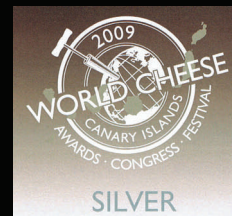
Fax: 985 837 471

E-Mail: rebollin@agrovaldes.es



REBOLLÍN

QUESO AFUEGA 'L PITU



ENVASADO Y ETIQUETADO

ENVASADO

Los quesos son envasados en vacío y después en una caja piramidal truncada.

ETIQUETADO

Todos los quesos son etiquetados antes de su distribución. En la etiqueta aparece el logotipo de la quesería, ingredientes del producto, nº lote, fecha tope para su consumo, modo de conservación y los datos identificativos de la quesería con el Registro Sanitario.



Además los quesos están amparados por la D.O. con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada para su comercialización, que será expedida, suministrada y controlada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la exposición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

En las etiquetas propias de cada elaborador utilizadas en los quesos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El queso debe conservarse a una temperatura entre 4⁰ C y 10⁰ C



Agrovaldes s.c.l.

Pol. Ind. El Zarrín parcela 5-A
33891 La Espina (Salas)
Asturias

www.rebollin.com

Tlf: 985 837 332 / 629 442 548
Fax: 985 837 471
E-Mail: rebollin@agrovaldes.es



REBOLLÍN

QUESO AFUEGA 'L PITU



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO	QUESO AFUEGA 'L PITU BLANCO / ROXU	QUESO AFUEGA 'L PITU BLANCO / ROXU
Peso aproximado (Grs)	300	300
Tipo de palet	Europalet	Palet 100 x 200
CAJA DE 6 UDS		
Peso / Caja (Kg)	1,8	1,8
Cajas / Manto	16	20
Mantos	14	14
Cajas / Palet	224	280
Peso / Palet	403	504
CAJA DE 12 UDS		
Peso / Caja (Kg)	3,6	3,6
Cajas / Manto	8	10
Mantos	14	14
Cajas / Palet	112	140
Peso / Palet	403	504

