



INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado por	Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L.
Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5
Teléfono	928531563
CIF	B25936311
e-mail	atencionalcliente@maxorata.es
R.S.I	15.00852/GC
Marca	El Tofio
Nombre comercial	El Tofio Queso fundido de cabra ahumado
Descripción del producto	De textura cremosa y un sabor característico logrado gracias a la mezcla de quesos de cabra ahumados de forma tradicional y de la mejor calidad
Identificación del Lote Fecha de consumo preferente	Fecha de consumo preferentemente 6 meses a partir de la fecha de elaboración. Lote y fecha de consumo preferente impresos en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:

Queso fundido de cabra ahumado

INGREDIENTES:

Queso de cabra ahumado (46%) *(leche)*, extracto graso de suero, agua, sales de fundido (E-452), conservador (E-202).
*Origen de la leche: Canarias, España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Valor energético

1109 kJ/268 kcal

Grasas
de las cuáles
saturadas
Hidratos de
carbono

25 g

18 g

de los cuáles
azúcares

1 g

Proteínas

0 g

Sal

9 g

2 g

Las notas de cata, describen un queso fundido de color tostado, con olor ahumado a la leche de cabra fresca, y una textura untosa y suave que se derrite en la boca.

CONSERVACIÓN Y SUGERENCIAS DE CONSUMO

Conservar en refrigeración entre 2°C y 8 °C. Una vez abierto, consumir en 5 días.
Ideal para untar con pan, tostadas o acompañado de colines, crudités de verduras frescas,...
También apropiado como ingrediente para salsas en platos de pasta o ensaladas. Una original forma de incluirlo en una tabla de quesos rápida, sencilla y original.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Extracto seco: 40 %
Extracto seco-Materia grasa: 62,5%
pH: 4,80 - 5.70

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

L. monocytogenes: Ausencia en 25 g
E. coli < 1.000 ufc/g
S. aureus < 100 ufc/g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Alérgenos Contiene leche
OMG No contiene

FICHA DE VENTA

FORMATO	DUN 14	EAN	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (g)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Tarrina 125 g.	18424751447218	8424751447211	Fijo	30	125	5	180

FICHA LOGÍSTICA										
FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Tarrina 125 g.	Envase: de papel (81,5%) y plástico (18,5%). Opérculo de PET pelable. Tapa: de papel (84,3%) y plástico (15,7%). Embalaje: caja de cartón ondulado.	10	10	4,5	38,5	29	13,5	8	104	484

Fecha de revisión: 27-01-2026



INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado por	Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L.
Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5
Teléfono	928531563
CIF	B25936311
e-mail	atencionalcliente@maxorata.es
R.S.I	15.00852/GC
Marca	El Tofio
Nombre comercial	El Tofio Queso fundido de cabra
Descripción del producto	De textura cremosa y un sabor característico logrado gracias a la mezcla de quesos frescos y madurados de cabra de la mejor calidad.
Identificación del Lote Fecha de consumo preferente	Fecha de consumo preferentemente a partir de la fecha de elaboración. Lote y fecha de consumo preferente impresos en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:

Queso fundido de cabra

INGREDIENTES:

Queso de cabra (46%) *(leche)*, extracto graso de suero, agua, sales de fundido (E-452). conservador (E-202). *Origen de la leche: Canarias, España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Valor energético

1103 kJ/267 kcal

Grasas

24 g

de las cuáles saturadas

17 g

Hidratos de carbono

3 g

de los cuáles azúcares

2 g

Proteínas

9 g

Sal

2 g

Las notas de cata, describen un queso fundido de color blanco brillante, con olor a la leche de cabra fresca, y una textura untosa y suave que se derrite en la boca dejando un ligero regusto picantón.

CONSERVACIÓN Y SUGERENCIAS DE CONSUMO

Conservar en refrigeración entre 2°C y 8 °C. Una vez abierto, consumir en 5 días. Ideal para untar con pan, tostadas o acompañado de colines, crudités de verduras frescas,... También apropiado como ingrediente para salsas en platos de pasta o ensaladas. Una original forma de incluirlo en una tabla de quesos rápida, sencilla y original.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Extracto seco: 41 %

Extracto seco-Materia grasa: 58,5%

pH: 4.80 - 5.70

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

L. monocytogenes:

Ausencia en 25 g

E. coli < 1.000 ufc/g

S. aureus < 100 ufc/g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Alérgenos

Contiene leche

OMG

No contiene

FICHA DE VENTA

FORMATO	DUN 14	EAN	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (g)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Tarrina 125 g.	18424751447201	8424751447204	Fijo	30	125	5	180

FICHA LOGÍSTICA										
FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Tarrina 125 g.	Envase: de papel (81,5%) y plástico (18,5%). Opérculo de PET pelable. Tapa: de papel (84,3%) y plástico (15,7%). Embalaje: caja de cartón ondulado.	10	10	4,5	38,5	29	13,5	8	104	484

Fecha de revisión: 27-01-2026



INFORMACIÓN GENERAL

Elaborado por	Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L.
Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5
Teléfono	928531563
CIF	B25936311
e-mail	atencionalcliente@maxorata.es
R.S.I	15.00852/GC
Marca	El Tofio
Nombre comercial	El Tofio Queso fundido de cabra con trufa
Descripción del producto	De textura cremosa y un sabor característico logrado gracias a la mezcla de quesos frescos, madurados de cabra y trufa de verano de la mejor calidad.
Identificación del Lote Fecha de consumo preferente	Fecha de consumo preferentemente 6 meses a partir de la fecha de elaboración. Lote y fecha de consumo preferente impresos en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:

Queso fundido de cabra con trufa

INGREDIENTES:

Queso de cabra (46%) *(leche)*, extracto graso de suero, agua, sales de fundido (E-452), conservador (E-202), trufa de verano (0,2%), aroma de trufa. *Origen de la leche: Canarias, España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Valor energético

1142 kJ/277 kcal

Grasas
de las cuáles
saturadas

27 g

Hidratos de
carbono

19 g

de los cuáles
azúcares

0 g

Proteínas

0 g

Sal

9 g

2 g

Las notas de cata, describen un queso fundido de tonalidad blanco marfil, con olor a trufa y leche de cabra fresca, con una textura untosa y suave que se derrite en la boca.

CONSERVACIÓN Y SUGERENCIAS DE CONSUMO

Conservar en refrigeración entre 2°C y 8 °C. Una vez abierto, consumir en 5 días.
Ideal para untar con pan, tostadas o acompañado de colines, crudités de verduras frescas,...
También apropiado como ingrediente para salsas en platos de pasta o ensaladas. Una original forma de incluirlo en una tabla de quesos rápida, sencilla y original.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Extracto seco: 41 %

Extracto seco-Materia grasa: 65,9%

pH: 4.80 - 5.70

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

L. monocytogenes:	Ausencia en 25 g	E. coli	< 1.000 ufc/g
		S. aureus	< 100 ufc/g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Alérgenos	Contiene leche
OMG	No contiene

FICHA DE VENTA

FORMATO	DUN 14	EAN	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (g)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Tarrina 125 g.	18424751447225	8424751447228	Fijo	30	125	5	180

FICHA LOGÍSTICA										
FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES PRODUCTO			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Tarrina 125 g.	Envase: de papel (81,5%) y plástico (18,5%). Opérculo de PET pelable. Tapa: de papel (84,3%) y plástico (15,7%). Embalaje: caja de cartón ondulado.	10	10	4,5	38,5	29	13,5	8	104	484

Fecha de revisión: 27-01-2026