FICHA TÉCNICA

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.



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	Selectum
Nombre comercial	**Selectum Reserva Especial**
Descripción del producto	De categoría superior y con una maduración mayor a 6 meses, este queso nace del equilibrio perfecto entre leches de cabra y vaca seleccionadas en primavera, momento de máximo valor nutricional en los pastos que le otorga una palatabilidad suave y compleja. Cuidado al detalle durante su proceso de afino, su corteza se protege con pimentón de semillas seleccionadas de alta calidad. Este acabado fusiona la cremosidad de la vaca con el carácter noble de la cabra, creando una pieza única y exclusiva.
Fecha de consumo preferente	**Fecha de consumo preferente** 12 meses a partir de la fecha de envasado. Impreso en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:	Queso de mezcla curado untado con pimentón
INGREDIENTES:	***Leche** de pasteurizada de vaca (mín. 70 %), **leche** pasteurizada de cabra (mín 30%), estabilizante: cloruro cálcico; cuajo, fermentos lácticos, sal y pimentón. *Origen de la leche: Canarias, España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	2180 kJ / 527 kcal
Grasas	44,7
de las cuáles saturadas	31,8
Hidratos de carbono	0,5
de los cuáles azúcares	0,5
Proteínas	31,2
Sal	1,6

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Presenta un color amarillo marfil y un aroma característico a queso curado. Al corte se aprecia una pasta compacta pero de textura cremosa, envuelta en una corteza de tono rojo distintivo aportado por el pimentón. En boca ofrece un sabor desarrollado y cremoso que equilibra la suavidad de la leche de vaca con las notas ligeramente picantes de la leche de cabra.

CONSERVACIÓN Y RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

Corteza no comestible. Conservar en lugar fresco y seco.
Recomendaciones: abrir el envase 30 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (22ºC). Ideal para acompañar con vinos tintos de crianza (Rioja o Ribera del Duero), blancos sobre lías o un Amontillado, combinando a la perfección con frutos secos, miel o mermelada de pimiento para equilibrar su cremosidad y matiz picante.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

FICHA TÉCNICA

Extracto seco: 66% **Extracto seco-Materia grasa:** 51 % **pH:** 4,8-5,2	Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				INFORMACIÓN ADICIONAL	
L. monocytogenes:	Ausencia en 25 g	**E. coli**	< 1.000 ufc/g	**Alérgenos**	*Contiene leche*
Salmonella spp.:	Ausencia en 25 g	**S. aureus**	< 1.000 ufc/g	**OMG**	*No contiene*

FICHA DE VENTA CANARIAS

Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Cuña 225 gr.	90001740	8424751720475	18424751720472	Fijo	32	225	7,4	360
1 kg.	90001739	8424751720468	98424751720461	Variable	9	1000	9,9	360
4 kg.	90001738	8424751720451	98424751720454	Variable	2	3550	8,4	360

FICHA LOGÍSTICA CANARIAS

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Cuña 225 gr.	**Envase (Tapa y base):** film de plástico(PE+PA) pelable . **Embalaje:** caja de cartón ondulado	8	12	5	58,0	38,5	11,5	16	192	1421
1 kg.		13	13	6	58,0	38,5	11,5	4	96	950
4 kg.		23	23	6	58,0	38,5	11,5	4	96	806

FICHA DE VENTA PENÍNSULA

Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Cuña 225 gr.	90001740	8424751720475	18424751720472	Fijo	12	225	2,9	360
1 kg.	90001739	8424751720468	98424751720461	Variable	4	1000	4,9	360
4 kg.	90001738	8424751720451	98424751720454	Variable	2	3550	8,4	360

FICHA LOGÍSTICA PENÍNSULA

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Cuña 225 gr.		8	12	5	30,5	19,2	15,7	12	144	418
1 kg.	**Envase (Tapa y base):**	13	13	6	54,0	29,0	10,0	6	72	353

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

FICHA TÉCNICA

4 kg.	film de plástico(PE+PA) pelable . **Embalaje:** caja de cartón ondulado	23	23	6	54,0	29,0	10,0	6	72	605

Fecha de revisión: 29-09-2026