

# Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



## Lustenberger 1862

*cremoso y extra- aromático*

El silencio domina en las cumbres montañosas y, entre los escarpados peñascos y las coloridas praderas alpinas, no se oyen más que los ocasionales cencerros de las vacas. No obstante, esta belleza estival puede transformarse de un momento a otro: el aire áspero, vientos que arrastran la tormenta, lluvia cayendo a raudales, relámpagos... La vida en las montañas viene marcada por los caprichos de la naturaleza. La auténtica tradición suiza de la producción del queso de montaña es un mundo en el que la aventura y la tensión se entremezclan con la calma, la seguridad y la quietud. Esta convivencia con los elementos se remonta varias generaciones, en las que solo el hombre y el ganado viven en armonía con la naturaleza.

En este entorno único, nuestros queseros fabrican un incomparable queso, cremoso y extraespeciado, a partir de

la más sabrosa leche de vaca, intensa a la vez que con una textura suave y ligera. Los exuberantes pastos frescos, las intensas hierbas de montaña y el heno secado al sol son los que impregnan a la leche cruda y a nuestro Lustenberger 1862 cremoso y extra-aromático de un aroma y sabor incomparables: una textura suave y delicada, que explota en el paladar con todo su sabor aromático.

Se trata de un queso de montaña lleno de carácter hecho a partir de leche natural. El Lustenberger 1862 cremoso extraespeciado representa la realidad de la tradición suiza y el amor a nuestras montañas alpinas. El procedimiento artesanal clásico, transmitido durante generaciones, y el cuidadoso afinado convierten a cada queso Lustenberger 1862 en una valiosa especialidad, natural y saludable, sin aditivos artificiales.



# Lustenberger 1862

*cremoso y extra- aromático*

## Información del producto

Composición	Leche cruda de montaña (vaca), sal, cultivos de bacterias, cuajo
Procedencia	Suiza
Fabricación	Artesanal
Tipo de maduración	Tradicional, maduración natural de la corteza untuosa
Presentación / Tamaño	Queso redondo, Ø 30 – 33 cm, 8 – 9 cm de altura
Peso	6 – 7 kg
Corteza / Aspecto	Corteza natural, de amarilla a marrón
Textura de la pasta	Cremosa/fina, fácil de cortar, de color entre amarillo claro y amarillo
Agujeros	Pocos agujeros de unos 8 mm
Sabor	Cremoso, extra-aromático
Contenido de agua	38 %
Consistencia / wff	Queso semiduro / 57 %
MG/ES (grasa por extracto seco)	52,5 %
Maduración	5 meses
Conservación	3 meses
Temperatura de conservación	De + 3° a + 5° C

## Información nutricional

Por 100 g:

Valor energético	402 kcal / 1660 kJ
Grasas totales	33,5 g
- de las cuales saturadas	20 g
Hidratos de carbono	0 g
- Azúcares	0 g
Proteínas	24,6 g
Sal	1,3 g

Un queso premiado



- ✓ 100% natural, no modificado genéticamente
- ✓ sin lactosa (<0,1g/100g)
- ✓ sin gluten

