

## Quesos españoles.



Queso Ibores. **Leche** cruda de cabra, cuajo animal, sal y fermentos.

Queso Idiazabal ahumado. **Leche** de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos y conservadores E-252 y E-1105, **lisozima** derivada del **huevo**.

Queso Mahón. **Leche** entera cruda de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, conservadores (E-203/E-235), piramicina.

Queso Pata mulo. **Leche** cruda de oveja, fermentos, cuajo, sal y **lisozima (huevo)**.

Picos camperos. Harina de **trigo (gluten)**, aceite de oliva virgen extra, agua, harina de **centeno (gluten)**, sal, levadura y mejorante panario (harina de **trigo (gluten)**, ácido ascórbico, enzimas (harina de **trigo (gluten)**)).

Decoración. Kale y uvas.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

En el obrador en el que se elaboran se trabaja con:

Soja.

Leche.

Huevo.

Frutos de cáscara.