



Cendis s.a.

Central Distribuidora

NOVIEMBRE 2016

NOVEDADES CENDIS



QUESO BARRA SANDWICH

Cajas de 2 barras de 3 Kg aprox. **3,85 €/ Kg**

Suave y cremoso. Buena fuente de proteínas y calcio. Es un producto homogéneo y atractivo que con su textura elástica, lo hace perfecto para lonchear y fácil de fundir al cocinar.

Ideal para preparar todo tipo de sándwich, hamburguesas, bocadillos fríos como calientes, también para platos más elaborados como pizzas, lasañas, etc. Conservar en nevera. Proteger la superficie de corte con papel de aluminio o plástico retráctil.



QUESO SEMICURADO TOPFRESH

Peso de 3 Kg aprox. por unidad **6,10 €/ Kg**

Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca (45% mín.), cabra (30% mín.) y oveja (10% mín.) envasado al vacío. Tiempo de curación 150 días.

Caducidad 365 días.

Conservar en nevera. Se recomienda sacar del frío 20 min antes del consumo.



QUESO FRESCO TARRINA

Cajas de 4 tarrinas de 1 Kg **4,10 €/ Kg**

De color blanco puro, de consistencia cremosa, gusto suave, sin conservantes ni colorantes. Proporciona un alto aporte de minerales, entre ellos el calcio y fósforo, es rico en proteínas y aminoácidos además muy digeribles. Gracias a nuestro proceso de fabricación conseguimos una mayor caducidad. Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Perfecto para cualquier ocasión, desayuno, postre, ensaladas, etc. Su conservación una vez abierto se limita a unos días en nevera.



QUESO CREMA UNTAR

Tarrinas individuales de 2 Kg **13,64 €/ Ud**

Queso blanco pasteurizado extra graso para untar. Es natural, de color blanco marfil. Olor láctico suave y aromático. Textura cremosa, suave y untable. Conservar en nevera.

Cendis S.A., C/ de la Avena 9, 28914, Leganés
Tif.: 91 507 55 52, www.cendis.es