Queso Raclette

El Raclette es un queso semicurado, de origen suizo, proveniente del cantón del Valais. Está hecho con leche cruda de vaca y normalmente se presenta en forma de rueda de unos 6 kg aproximadamente. Se estila consumirlo fundido y su período óptimo de degustación se extiende de mayo a agosto, en invierno, luego de una curación de 4 meses, aunque es excelente en cualquier época del año.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 4 meses.



Queso Pepato

El queso Pepato es un queso semiduro de leche entera de vaca, de pasta dura, blanco-amarillento, con corteza bien formada. Su maduración es de 2 meses mínimo, de sabor intenso y picante, de aroma agradable y bien desarrollado. Textura consistente, quebradiza o granulada. De origen principal en Italia, región de Sicilia. Contiene granos de pimienta molinados y pasteurizados, dentro de su masa.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 2 meses.



Queso Gruyère

Queso suizo, hecho a base de leche de vaca entera y termizada, de pasta dura, prensada y cocida. Su rueda pesa entre 5 y 6 kg. Corteza de consistencia dura y color amarillo dorado. La pasta se puede cortar fácilmente y presenta un color amarillo claro. Pueden aparecer ojos redondos en número variable distribuidos regularmente, pero normalmente no presenta agujeros.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 6 meses.



Queso Cammembert

Es un queso de origen francés de pasta blanda, untuosa y suave, tiene forma de cilindro pequeño, plano, de un tamaño máximo de 12 centímetros y un peso medio de 250 gramos. De corteza blanca y aterciopelada, gracias a moho Penicillum. De pasta firme y flexible, es cremosa y de color amarillo claro. El aroma es ligeramente afrutado y se puede emplear en muchos platos.

Presentación: empaquetado en papel film y venta por unidad en paquetes de 250 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 15 dias.



Queso Provolone

El Provolone es un queso italiano, del grupo de los hilados, que forman como hebras o hilos al estirarse, tiene una maduración mínima de 2 meses y es el queso parrillero por excelencia.

Puede acompañar carnes, morrones y más.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 2 meses.



Queso Grana Padano

El Grana Padano es un queso de origen italiano de pasta dura. La textura es finamente granulada, sin ojos. Es un queso semi-graso curado lentamente durante 4 meses lo que resulta en un queso seco y compacto. Presenta un olor fragante y característico.

El sabor es intenso, ligeramente picante y extremadamente gustoso.

Presentación: empaquetado en papel film y venta por unidad en paquetes de 250 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 4 meses.



Queso Fontina

Es un queso de origen italiano, de pasta semidura y semicocida que resulta en una masa elástica, bastante tierna, de textura suave y delicada.

Puede usarse como ingrediente de diversos platos, también puede fundirse.

Presentación: empaquetado en papel film y venta por unidad en paquetes de 250 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 4 meses.



Parmigiano Reggiano

El Parmesano es el queso más famoso de Italia, es de forma cilíndrica, de consistencia dura, madura y grasa, de color amarillo.

Su tiempo de maduración es de 6 meses. Puede haber cierta cristalización en la superficie del queso. Se usa rallado o gratinado.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 6 meses.



Mozzarella fresca

Queso fibroso y graso, utilizado tanto en fresco como tierno, al natural o fundido, su uso mayoritario es para la fabricación de pizzas, donde se utiliza tanto fresco (troceado o rallado) como seco (tierno rallado). Muy utilizado también en ensaladas cuando es fresco. Para comer sin derretir, se acostumbra a preferir la mozzarella fresca, en forma de queso lechoso de pasta blanda.

Presentación: entrega en plásticos con su suero, para su posterior venta a granel en envases pet.

Tiempo de maduración mínimo: fresco



Queso di Búfala

El queso fresco de búfala es el derivado lácteo más saludable entre todas las especies mamíferas productoras de leche, disponible a nivel local.

Tanto la leche como el queso de búfala tienen propiedades como el bajo nivel de colesterol y triglicéridos, es más fácil y rápido de digerir que otro tipo de quesos.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, de aproximadamente 2 Kg.

Tiempo de maduración mínimo: fresco



Mascarpone natural

El queso mascarpone natural o neutro es una rica crema de queso. Su textura es ligeramente compacta y cremosa, tiene la apariencia de una crema batida, su sabor es suave, puede emplearse en la elaboración de tiramisú, cheese cake, dulces, helados.
Se debe consumir fresco, por lo tanto, es difícil conseguir una versión importada decente de este queso.

Presentación: unidades de 200 gr. en potes plásticos.

Tiempo de maduración mínimo: fresco



Mascarpone condimentado

El queso mascarpone condimentado tiene las mismas características que el mascarpone natural, la diferencia es que se puede saborizar con varios condimentos, lo hacemos con ● aceituna, ● pimienta, ● ajo ● cebollita de verdeo.
De esa forma se convierte en una crema salada, especial para consumirlo con panificados, carnes, tentempiés y canapés. Es el producto ideal para fingerfood y topping.

Presentación: unidades de 200 gr. en potes plásticos.

Tiempo de maduración mínimo: fresco



Paraguay Gourmet

El queso Paraguay gourmet lo desarrollamos en base a nuestra experiencia en la elaboración de quesos madurados y de pasta dura. Es de color blanco amarillento y su gusto es suave pero con un sabor bien definido. Su tiempo de maduración de dos meses es el ideal para que para que los cultivos lácteos hagan transformaciones características para este tipo de queso.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso, aproximadamente de 200, 250 y 300 gr.

Tiempo de maduración mínimo: 2 meses



Queso Scamorza

El queso scamorza llama la atención a primera vista, porque tiene una peculiar forma de pera que se consigue deliberadamente al moldearlo en forma de bola, se lo ata con un cordel o una cuerda para crear un “cuello” y “ahorcarlo”. De hecho, “scamorza” en italiano significa, literalmente, ahorcado.
Se lo puede usar sin problemas como un sustitutivo de la mozzarella.

Presentación: empaquetado al vacío y venta al peso. 200, 250, 300 gr aprox.

Tiempo de maduración mínimo: 2 meses



Queso Burrata

La Burrata es conocida como el rey de los quesos italianos, especialmente debido a su forma redondeada, su corazón de crema y su cubierta esponjosa de color blanco que tanto la caracteriza.

Está hecha de la mozzarella fresca como base y rellena con crema de leche en su interior. Se utiliza en ensaladas frescas como la famosa caprese.

Presentación: unidades de 150 gramos, en potes plásticos con su suero.

Tiempo de maduración mínimo: fresco

