



Queso Oaxaca

Descripción: Es un queso fresco, suave y de textura fibrosa, conocido por sus largas tiras que pueden desenredarse fácilmente. Tiene un sabor ligeramente salado y cremoso.

Uso común: Ideal para derretir en platillos como quesadillas, enchiladas, o para comer directamente





Queso Panela

Descripción: Es un queso fresco, blanco y de textura suave pero firme, con un sabor ligero y lácteo. No se derrite fácilmente

Uso común: Se utiliza en ensaladas, como aperitivo, en tacos o para acompañar frutas.



Queso Provolone



Descripción: Es un queso semi-duro ahumado, con una textura firme y un sabor que varía de suave a ligeramente picante dependiendo de su maduración.

Uso común: Popular en sándwiches, gratinados y para fundir en diferentes platillos.





Queso Mozzarella Pizzero

Descripción: Un tipo de mozzarella diseñado especialmente para pizzas, conocido por su excelente capacidad de derretirse y formar hilos. Tiene un sabor suave y cremoso.

Uso común: Principalmente utilizado en pizzas y otros platillos que requieren un buen queso fundido.



Crema

Descripción: Producto lácteo espeso y cremoso con un sabor rico y suave.

Uso común: Se usa como aderezo para platillos mexicanos, en sopas, salsas, postres y para cocinar.



Queso Rallado



Descripción: Queso que ha sido rallado, facilitando su uso en la cocina. Puede ser de diferentes tipos como mozzarella, cheddar, parmesano, entre otros.

Uso común: Ideal para gratinar, espolvorear sobre pastas, ensaladas, y otros platillos.





Requesón

Descripción: Un queso fresco y granulado con alto contenido de humedad, similar al ricotta. Tiene un sabor suave y una textura cremosa.

Uso común: Utilizado en rellenos de pastas, ensaladas, Tlacoyos, postres y como acompañamiento en diferentes platillos.



Nata

Descripción: Producto lácteo derivado de la crema de la leche, con una consistencia espesa y un sabor muy cremoso



Uso común: Se usa en repostería, para acompañar frutas, panes, y en la preparación de diferentes salsas.



Queso Manchego

Descripción: Queso español hecho de leche de oveja manchega, de textura firme y sabor rico y complejo, que varía desde suave a más fuerte dependiendo de su maduración.

Uso común: Se disfruta solo, en tapas, bocadillos, y como ingrediente en diversas recetas



Queso Morral



Descripción: Queso fresco mexicano, generalmente de forma redonda y textura semi-firme, con un sabor suave y fresco.

Uso común: Ideal para comer solo, en ensaladas, o en recetas tradicionales mexicanas.



Queso Cotija >>>



Descripción: Queso mexicano duro y salado, similar al parmesano.


Tiene una textura firme y desmenuzable

Uso común: Utilizado para rallar sobre tacos, enchiladas, sopas y otros platillos para añadir sabor salado



Av Juarez #120, San Mateo Iztacalco
Cuautitlán Izcalli. C.P. 54840

Cel.55 4033 4494

 **56 1258 7243**
55 6167 8402

