

Le Blanc®

QUESO DE CABRA CON CENIZA

Queso de pasta firme y estructura desmoronable con cubierta de ceniza.

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo pasteurizada. Con fina cubierta de ceniza vegetal alimentaria. Sin almidones, grasas vegetales ni conservadores.



COMPORTAMIENTO FÍSICO Y ORGANOLEPTICO

Comportamiento en Frío

Estructura sólida y corte definido. Al aplicar presión o corte en frío (2°C a 4°C), presenta un desmoronamiento limpio con elegante velo oscuro sin perder su consistencia.



A Temperatura Ambiente

Con el incremento de temperatura, la red lipídica modifica su plasticidad, permitiendo un untado denso, firme y maleable con integración sutil de la cubierta vegetal.



Perfil de Sabor

Láctico equilibrado, acidez natural suavizada por la ceniza, notas sutiles de humo/tierra y un final mineral redondeado en el paladar.

PARÁMETROS TECNICOS Y FÍSICOQUÍMICOS



Grasa Butírica Mínima	2.91%
Proteína Mínima	18%
Humedad Máxima	52%



Presentaciones Comerciales

- 200g (Retail / Boutique Gourmet)
- 250g - 260g (Punto de Venta / Deli)
- 340g (Formato Hostelería / Banquetes)
- 600g (Formato Institucional / HORECA)

Tabla Nutrimental

Cantidad por porción (g)	100g
Porciones por envase	2
Cont. energético por porción	322kcal / 1336 kJ
Cont. energético por envase	644 kcal / 2672 kJ
Proteínas (g)	18 g
Grasas totales (g)	26 g
Grasas saturadas (g)	19 g
Grasa monoinsaturada (g)	6 g
Grasa poliinsaturada (g)	1 g
Grasas Trans (mg)	0 mg
Colesterol (mg)	120 mg
Hidratos de carbono disponibles (g)	4 g
Azúcares (g)	1 g
Lactosa (g)	1 g
Azúcares añadidos (g)	0 g
Fibra dietética (g)	0 g
Sodio (mg)	380 mg

SERVICIO Y MANEJO



El Corte Maestro

Utilizar cuchillo de hoja fina sin sierra o lira para mantener la integridad de la cobertura vegetal y lograr cortes limpios con contraste visual bicolor.



Gestión de Temperatura

Retirar la pieza de refrigeración al menos 20 minutos antes de servir para atemperar la capa de ceniza y maximizar la untuosidad de la pasta.

DESEMPEÑO GASTRONÓMICO

COCINA EN FRÍO



Topping Desmoronable

El toque definitivo para tus ensaladas, carpaccios y tartares. Ideal en finas láminas o desmenuzado para sumar elegancia visual y acidez balanceada.



Formatos Moldeados

Mantiene excelente cohesión para porcionar en medallones, destacando el anillo exterior oscuro.

COCINA EN CALIENTE



Sostenimiento de Estructura

Expuesto al calor directo o horneado, sostiene su cuerpo sin fundirse por completo, logrando un atractivo contraste de color al corte.



Rellenos de Rendimiento

Otorga firmeza, carácter y un matiz salino a pastas compuestas, quiches, empanadas y vegetales asados.

Emulsiones Lácteas

Se integra de forma fluida en reducciones calientes, dejando destellos minerales y un cuerpo cremoso sin separar grasas.



MARIDAJE Y COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



Maridaje Enológico

Vinos tintos jóvenes de poco tanino (Pinot Noir), Sauvignon Blanc maduro, Vinos Rosados secos y Espumosos Brut o Cava.



Ing. Complementarios

Mermelada de higos o frutos rojos, nueces caramelizadas, peras asadas, pan de masa madre y aceites de oliva virgen extra de perfil afrutado.

VENTAJAS PARA OPERADORES GASTRONÓMICOS

Rendimiento Integral:

Aprovechamiento del 100% de la pieza.

Estandarización de Costos:

Su cuerpo firme permite porcionado por gramaje exacto con alto impacto de presentación por plato.

Consistencia:

Proceso estandarizado que garantiza parámetros constantes de humedad (52% máx), grasa (2.91% min) y proteína (18% min) durante todo el año.



ATENCIONES COMERCIALES Y COTIZACIONES

Para consultar listas de precios por volumen, disponibilidad de presentaciones o coordinar pedidos institucionales y distribución, ponte en contacto directo con nuestro equipo comercial:



Sitio Web

quesosleblanc.com

Correo Electrónico

comentarios@quesosleblanc.com

WhatsApp Directo

+52 5613772981

Redes Sociales

Facebook | Instagram | TikTok: /quesos.leblanc
Pinterest: /quesosleblanc