

Le Blanc®

QUESO DE CABRA CON ACEITUNAS

**Queso de pasta firme y
desmoronable con trozos de aceituna.**

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo
pasteurizada con trozos de aceituna.
Sin almidones, grasas vegetales ni conservadores.



COMPORTAMIENTO FÍSICO Y ORGANOLEPTICO

Comportamiento en Frío

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo pasteurizada.
Con trozos de aceituna seleccionada. Sin almidones,
grasas vegetales ni conservadores.



A Temperatura Ambiente

Con el incremento de temperatura, la red lipídica modifica
su plasticidad, permitiendo un untado denso y maleable
con integración armónica de los aceites del fruto.



Perfil de Sabor

Láctico equilibrado con carácter sabroso y profundo, donde
la acidez natural de la leche se amalgama con notas
salinas, umami y un final frutal propio de la oliva.

PARÁMETROS TECNICOS Y FÍSICOQUÍMICOS



Grasa Butírica Mínima	3.66%
Proteína Mínima	16.76%
Humedad Máxima	51%



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	303 kcal / 1259 kJ
Cont. energético por envase	606 kcal / 2518 kJ
Proteínas (g)	17 g
Grasas totales (g)	23 g
Grasas saturadas (g)	17 g
Grasa monoinsaturada (g)	5 g
Grasa poliinsaturada (g)	1 g
Grasas Trans (mg)	0 mg
Colesterol (mg)	125 mg
Hidratos de carbono disponibles (g)	7 g
Azúcares (g)	2 g
Lactosa (g)	1 g
Azúcares añadidos (g)	0 g
Fibra dietética (g)	0 g
Sodio (mg)	620 mg

SERVICIO Y MANEJO



El Corte Maestro

Utilizar cuchillo de hoja fina sin sierra o lira para mantener trozos enteros de aceituna dentro del corte y lograr presentaciones de alto impacto.



Gestión de Temperatura

Retirar la pieza de refrigeración al menos 20 minutos antes de servir para liberar las notas aromáticas de la oliva y maximizar la untuosidad de la pasta.

DESEMPEÑO GASTRONÓMICO

COCINA EN FRÍO



Acento Salino y Textura

Ideal para desmenuzar o laminar sobre ensaladas estilo mediterráneo, tapas, focaccias y montaditos, aportando un perfil umami inmediato.



Formatos Moldeados

Mantiene excelente cohesión para porcionar en medallones o cubos, exhibiendo el contraste visual entre la pasta clara y la aceituna

COCINA EN CALIENTE



Sostenimiento de Estructura

Expuesto al calor directo o horneado, sostiene su cuerpo liberando la riqueza oleosa de la aceituna sin derretirse completamente.



Rellenos de Autor

Aporta intensidad de sabor, humedad y estructura en pimientos horneados, hojaldres, tartas saladas y empanadas.

Emulsiones y Salsas

Se disuelve con fluidez en reducciones de vino, tomate o crema caliente, creando bases sabrosas de matiz especiado sin separar grasas.



MARIDAJE Y COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



Maridaje Enológico

Vinos tintos de medio cuerpo (Tempranillo, Syrah), Vinos Blancos secos (Albariño, Chardonnay sin barrica), Sherry/Jerez seco y Cervezas artesanales estilo Lager de cuerpo pleno.



Ing. Complementarios

Jitomates rostizados, alcaparras, pimientos asados, romero fresco, pan de focaccia o masa madre y aceites de oliva extra virgen de notas intensas.

VENTAJAS PARA OPERADORES GASTRONÓMICOS

Sabor Integrado de Origen:

Aporta un perfil mediterráneo completo y equilibrado directamente desde el empaque, reduciendo tiempos de preparación e insumos adicionales.

Estandarización de Costos:

Su cuerpo firme permite porcionado por gramaje exacto con una distribución homogénea de aceituna por plato.

Consistencia:

Proceso estandarizado que garantiza parámetros constantes de humedad (51% máx), grasa (3.66% min) y proteína (16.76% 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