

Le Blanc[®]

QUESO DE CABRA CON JALAPEÑO

**Queso de pasta firme y desmoronable
con trozos de chile jalapeño.**

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo
pasteurizada. Fusionado con trozos de chile
jalapeño seleccionado. 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 uniformes trozos de jalapeño sin perder su consistencia.



A Temperatura Ambiente

Con el incremento de temperatura, la red lipídica modifica su plasticidad, permitiendo un untado denso y maleable con liberación gradual de las notas picantes y vegetales.



Perfil de Sabor

Láctico equilibrado donde el dulzor fresco y acidez de la cabra se integran a la perfección con el jalapeño, ofreciendo un picor controlado, notas vegetales vivas y un final de boca persistente.

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 la distribución de los trozos de chile y lograr cortes precisos con atractivo visual uniforme.



Gestión de Temperatura

Retirar la pieza de refrigeración al menos 20 minutos antes de servir para atemperar las grasas y permitir que los capsacinoides del jalapeño desplieguen su aroma en boca.

DESEMPEÑO GASTRONÓMICO

COCINA EN FRÍO



Topping Picante y Aromatico

Ideal para desmenuzar o laminar sobre unos tacos gourmet, nachos de autor, tostadas de mariscos, ensaladas tropicales y hamburguesas.



Formatos Moldeados

Mantiene excelente cohesión para porcionar en medallones o barras para tablas de quesos con un toque de acento mexicano.

COCINA EN CALIENTE



Sostenimiento de Estructura

Expuesto al calor directo o horneado, sostiene su cuerpo liberando el picor y aroma del jalapeño sin derretirse por completo



Rellenos de Rendimiento

Aporta característico picor y firmeza en pechugas rellenas, chiles calificados, empanadas, quiches y molletes gourmet.

Emulsiones Lácteas

Se disuelve perfectamente en salsas de queso caliente, reducciones de crema o fondos, aportando un matiz picante uniforme y cremosidad fina.



MARIDAJE Y COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



Maridaje Enológico

Vinos tintos jóvenes de perfil frutal (Zinfandel, Grenache), Vinos Blancos semisecos (Riesling, Gewürztraminer), Mezcaux/Tequila joven y Cervezas artesanales tipo IPA o Saison.



Ing. Complementarios

Mermelada de tocino, miel de agave, elote dulce asado, guacamole, cilantro fresco, totopos artesanales y mermeladas de mango o piña.

VENTAJAS PARA **OPERADORES** *GASTRONÓMICOS*

Picor Balanceado Integrado:

Garantiza un nivel de picor constante y elegante listo para servir, eliminando tiempos de picado de chile e higienización de vegetales en cocina.

Estandarización de Costos:

Su cuerpo firme permite porcionado por gramaje exacto con una distribución simétrica de jalapeño 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