

Le Blanc[®]

QUESO DE CABRA A LAS FINAS HIERBAS & AJO

**Queso de pasta firme y desmoronable
con sazón herbal y toque de ajo.**

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo
pasteurizada. Infusionado con una selección
balanceada de finas hierbas y ajo natural. Sin
almidones, grasas vegetales ni conservadores.



COMPORTAMIENTO FÍSICO Y ORGANOLEPTICO

Comportamiento en Frío

Estructura sólida y resistente. Al aplicar presión directa o corte en frío (2 °C a 4 °C), presenta un desmoronamiento limpio y uniforme de botánicos 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 intensificada de los aromáticos herbales.



Perfil de Sabor

Láctico fresco enriquecido por notas aromáticas de tomillo, albahaca y orégano, enmarcado por la calidez sutil del ajo y un final especiado de alta persistencia.

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	322 kcal / 1336 kJ
Cont. energético por envase	644 kcal / 2672 kJ
Proteínas (g)	17 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 distribución simétrica y lograr cortes limpios de alta vistosidad.



Gestión de Temperatura

Retirar la pieza de refrigeración al menos 20 minutos antes de servir para activar los aceites esenciales de las hierbas y maximizar la untuosidad.

DESEMPEÑO GASTRONÓMICO

COCINA EN FRÍO



Sazonador Aromatico Directo

Ideal para desmenuzar o laminar sobre ensaladas mediterráneas, bruschettas y carpaccios, aportando frescura aromática y personalidad.



Formatos Moldeados

Mantiene excelente cohesión para porcionar en medallones o terrinas, exhibiendo un perfil rústico y herbal en mesa.

COCINA EN CALIENTE



Sostenimiento de Estructura

Expuesto al calor directo o horneado, sostiene su cuerpo liberando la fragancia del ajo y las hierbas sin derretirse por completo.



Rellenos de Autor

Infunde profundidad aromática y firmeza en vegetales asados, pechugas rellenas, tartas saladas y pastas al horno.

Emulsiones y Salsas

Se disuelve elegante y uniformemente en cremas o reducciones calientes, infundiendo una base de hierbas aromáticas sin separar grasas.



MARIDAJE Y COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



Maridaje Enológico

Vinos blancos de alta acidez y perfil herbal (Sauvignon Blanc, Verdejo), Vinos Rosados secos, Tintos jóvenes de cuerpo medio y Cervezas artesanales tipo Pale Ale.



Ing. Complementarios

Jitomates deshidratados, aceitunas negras, pan de centeno o focaccia, vegetales a la parrilla y aceites de oliva virgen extra de notas intensas.

VENTAJAS PARA OPERADORES GASTRONÓMICOS

Ahorro de Procesos:

Elimina la necesidad de condimentar en cocina, aportando una sazón herbal estandarizada lista directamente desde el empaque.

Estandarización de Costos:

Su cuerpo firme permite porcionado por gramaje exacto con una distribución constante de sabor por plato.

Consistencia:

Proceso estandarizado que garantiza parámetros constantes de humedad (52% máx), grasa (2.91% min) y proteína (17% 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