

Le Blanc®

QUESO DE CABRA **NATURAL**

Queso de pasta firme y estructura desmoronable de alta densidad.

Leche 100% entera de cabra de libre pastoreo pasteurizada. Sin adición de almidones, grasas vegetales, espesantes ni conservadores artificiales.



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 en grano fino-medio sin volverse pastoso.



A Temperatura Ambiente

Con el incremento de temperatura, la red lipídica modifica su plasticidad, permitiendo un untado, firme y maleable sin perder densidad ni estructura.



Perfil de Sabor

Láctico puro, acidez fresca integrada, notas de campo silvestre y un final salino/mineral bien definido en 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	322 kcal / 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 corteza y obtener cortes limpios que luzcan la geometría del queso.



Gestión de Temperatura

Retirar la pieza de refrigeración al menos 20 minutos antes de servir para que las grasas naturales alcancen su punto máximo de untuosidad.

DESEMPEÑO GASTRONÓMICO

COCINA EN FRÍO



Topping Desmoronable

Ideal para desmenuzar en frío sobre ensaladas, tartares, sopas frías y tostadas gourmet. Aporta volumen visual y textura cremosa en boca sin generar grumos pastosos.



Formatos Moldeados

Mantiene la cohesión necesaria para porcionar en medallones, quenelles o esferas con firmeza.

COCINA EN CALIENTE



Sostenimiento de Estructura

Expuesto al calor directo o horneado, sostiene su cuerpo sin derretirse de inmediato ni desjugarse, permitiendo sellados y gratinados ligeros con centro firme.



Rellenos de Rendimiento

Aporta densidad e integración a rellenos para pastas frescas, empanadas, quiches y vegetales rostizados sin aportar exceso de humedad.

Emulsiones Lácteas

Se disuelve homogéneamente al incorporarse a reducciones o caldos calientes, aportando cuerpo y textura sin separación de fases grasas.



MARIDAJE Y COMBINACIÓN GASTRONÓMICA



Maridaje Enológico

Vinos blancos de acidez marcada (Sauvignon Blanc), Chardonnay joven, Vinos Rosados secos y Espumosos Brut.



Ing. Complementarios

Mieles silvestres, higos frescos, frutos secos (nuez, almendra), reducciones de vinagre balsámico y aceites de oliva virgen extra.

VENTAJAS PARA OPERADORES GASTRONÓMICOS

Rendimiento Integral:

Aprovechamiento del 100% de la pieza.

Estandarización de Costos:

Su cuerpo firme permite porcionado por gramaje exacto tanto en rebanadas como en granulado desmoronado.

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