

ALLOA VANGUARD — Quesos Premium

Catálogo de Productos



QUESO AZUL

Combina la intensidad característica del queso azul con un sutil toque ahumado, logrado mediante el uso de chips de ciruelo en su proceso de ahumado natural. Tras una maduración de 30 a 45 días, este queso desarrolla un sabor y aroma profundamente intensos, que se complementan con una textura cremosa y suave.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 2 kg.
PORCIÓN: 180 gr.



QUESO AZUL

Este queso azul único fusiona la cremosidad característica de los quesos azules con la sofisticación del vino Malbec. De textura suave y ligeramente desmenuzable, presenta vetas azules que se entrelazan con notas intensas de la uva Malbec, aportando un perfil de sabor robusto y afrutado.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 2 kg.
PORCIÓN: 180 gr.



PIEMONT

Una deliciosa creación elaborada siguiendo la auténtica receta italiana. De tipo gorgonzola, este queso se distingue por su maduración de 90 días, que culmina en una textura increíblemente cremosa que deleita los sentidos. Un manjar que captura la esencia de la tradición quesera italiana en cada bocado.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3 kg.



BRIE

El brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa de la cual procede, la Brie. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, que aparece durante el período de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro. La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 1 kg.
PORCIÓN: 100 gr.



AL PESTO

Queso graso de mediana humedad, realizado con albahaca y ajo. Con un toque de inspiración italiana y un atractivo color, este queso se destaca por su sabor fresco y especiado.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,5 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



ALLOA VANGUARD — Quesos Premium

Catálogo de Productos



PIMIENTA

Queso graso saborizado con ajo y pimienta negra de inspiración francesa, este queso ofrece una textura suave al paladar que contrasta con los aromas y sabores intensos y bien definidos de la pimienta negra. Su carácter único lo convierte en la estrella de cualquier picaada.

Perfecto para maridar con vinos blancos, rosados frescos e incluso tintos ligeros y delicados.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,5 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



ÁRABE

Queso graso de mediana humedad, saborizado con anís y orégano. Su textura y consistencia, inspirados en los quesos franceses, se combinan con los aromas característicos de la gastronomía árabe. Ideal para acompañar con panes artesanales y verduras frescas, manteniendo siempre su protagonismo.

Perfecto para maridar con vinos blancos frescos como Chardonnay, o tintos suaves como Merlot o Malbec.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,5 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



FINAS HIERBAS

Queso graso de mediana humedad saborizado con finas hierbas. Inspirado en la tradición francesa, este queso combina de manera equilibrada las mejores hierbas, brindando frescura y un sabor único al paladar.

El dulzor de un vino Oporto o una cerveza negra es el complemento perfecto para este queso especiado

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,5 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



AHUMADO

Queso Graso Saborizado con Ajo y Pimienta Negra Ahumado. Con una marcada impronta francesa, el proceso de ahumado le confiere a este queso un sabor único y distintivo. Es el acompañamiento perfecto para tus picaadas y una excelente opción para agregar un toque original a tus recetas diarias.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,5 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



MORLINE

De origen francés, destaca por su característica línea de ceniza. Su sabor es suave y ligeramente afrutado, perfecto para fondues o tablas.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 4,5 kg.



BON GRATIN

Queso de origen Suizo. Semiduro, de corteza rugosa comestible, la pasta es clara y cremosa, sin apenas ojos y con un aroma suave con matices de hierbas y flores. Es un queso muy graso que funde especialmente bien.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



ALLOA VANGUARD — Quesos Premium

Catálogo de Productos



CHEDDAR

Queso cremoso de consistencia dura, posee un color amarillo intenso, la superficie es lisa y brillante. Su sabor nos recuerda a la avellana con un toque particularmente agrio que se intensifica con el paso del tiempo y su aroma es muy similar al de la mantequilla.

PRESENTACIÓN:

POUCH: 3,5KG
CILINDRO: 3,5 kg.
FETEADO: 250 gr.



SARDO

El queso sardo es un queso duro, de sabor suave, ligeramente salado y con un toque delicadamente ácido. Su textura es firme y compacta, pero se desmenuza fácilmente al ser cortado. De color blanco a amarillo pálido, este queso se elabora a partir de leche de vaca y se caracteriza por su corteza natural, que le da un aspecto rústico y auténtico.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3,4 kg.



REGGIANITO

Tiene un 30% de materia grasa. De corteza suave, consistente, bien formada. Presenta una textura dura. La masa es cocida, moldeada, prensada, salada y dejada curar durante 6 meses. El aroma es suave, limpio, agradable y bien desarrollado. Muestra un color amarillo. El sabor es ligeramente más salado que su pariente italiano, el parmesano italiano.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 3 kg.
PORCIÓN: 200 gr.



PROVOLETA

La provoleta es un queso argentino de pasta semidura, ideal para ser asado a la parrilla. De sabor suave y ligeramente salado, su textura es firme por fuera, pero suave y derretida en su interior una vez cocido. Su forma redonda y su corteza dorada y crujiente, producto del proceso de asado, contrastan con su cremosidad interna.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 4 kg.
RODAJA: 250 gr.



HOLANDA

El Queso Holanda es un queso de pasta semidura, semigraso, elaborado con leche parcialmente descremada, introducido por inmigrantes venidos de Europa. De pasta blanco-amarillenta uniforme, presenta algunos ojos bien diseminados. Su sabor es dulce, ligeramente picante, agradable y bien desarrollado. Su aroma también es dulce, suave, limpio, agradable y bien desarrollado. Este queso tiene una corteza lisa y consistente parafinada de color rojo.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 4 kg.
PORCIÓN: 250 gr.



FONTINA

Es un queso tradicional cuya receta es muy antigua. La primera mención data del año 1480. La pasta semicocida resulta elástica. Es un queso bastante tierno, de textura suave y delicada, aterciopelada y puede tener presencia de ojos pequeños. Su sabor es dulce y delicado, a nuez.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 6 kg.
PORCIÓN: 400 gr.



ALLOA VANGUARD — Quesos Premium

Catálogo de Productos



EMMENTHAL

El queso Emmenthal es un queso tradicional de origen suizo, conocido por su textura suave y el característico patrón de agujeros. Este queso semiduro presenta un sabor suave y ligeramente dulce, con notas de nuez que lo hacen irresistible. Debido a su presentación en forma de barra es perfectamente feteable para preparar en tablas o sandwich

PRESENTACIÓN:

HORMA: 4 kg.



GOUDA

El gouda es un queso de leche de vaca pasteurizada que sobresale por su color amarillento. Presenta una textura dura y es característico por su forma redondeada. Durante el proceso de elaboración se impregna en salmuera, lo que enriquece el sabor de la corteza y lo dota de un mayor aroma.

PRESENTACIÓN:

HORMA: 4,6 kg.
PORCIÓN: 300 gr.

