



– 30 AÑOS –
Elaborando Productos de Calidad



Nuestros productos



Queso Cremoso

Queso de pasta blanda, elaborado con leche de nuestros propios tambos. De sabor suave, es ideal para acompañar comidas elaboradas ya que al calor logra un fundido perfecto.



Queso Por Salut

Por Salut sin Sal / Por Salut Light

Queso de pasta blanda, ideal para gratinar o acompañar comidas frescas como ensaladas, en todas sus versiones, original, light y sin sal. Elaborada con leche de nuestro propios tambos.



Queso Danbo

Queso semiduro de consistencia elástica de sabor suave y algo salado. Ideal para consumir en fetas, con un buen resultado cuando es sometido al calor.



Queso Fontina

Queso semiduro, moldeado, prensado y cocido, con un sabor más intenso y salado. Tiene consistencia firme, con buena presencia en boca. Es un queso ideal para la picada o para fondues.



Queso Romano

Queso de pasta dura, fina y picante. Textura compacta, quebradiza y granulada. Sabor y aroma fuertes. En su interior color blanco amarillento. Ideal para rallar y acompañar pastas o para cortar en trozos y consumir acompañado de vino tinto.



Queso Mozzarella

Queso semiduro, fibroso y graso. Color blanco-amarillento uniforme, es utilizado tanto en fresco como tierno, es degustado al natural o fundido. Su uso mayoritario, y por lo que es famoso, es para la preparación de pizzas, donde se utiliza troceado o rallado, colocado sobre la masa antes de ser horneada.



Nuestros productos



Queso Pategrás

Queso semiduro. Su masa es semicocida, moldeada, prensada, elástica y posee ojos diseminados. De sabor y aroma suave y agradable. Ideal para picadas.



Ricota

Queso obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, es un elemento crucial en la cocina y se emplea para platos dulces y salados por igual.



Queso Azul

Queso obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes que complementan la acción de bacterias lácticas a través de procesos que utilizan hongos específicos (Penicilium), y/o levaduras. Estas son las responsables de otorgarle al producto un fuerte sabor tendente a ser picante y algo salado, el olor es generalmente fuerte.



Queso Saint Paulin Saint Paulin Ahumado

Queso de pasta basado en el Port Salut. Desde su creación, en 1930, ha mantenido su popularidad hasta hoy. Es el primer queso francés elaborado con leche pasteurizada; aún se fabrica así. El Saint-Paulin tiene un aroma y sabor ligeramente ahumado y agridulce. Ideal para usar en tablas de quesos, para derretir o en aperitivos.



Queso Provolone Parrillero

Queso de pasta dura, fina y picante. Textura compacta, quebradiza y granulada. Sabor y aroma fuertes. En su interior color blanco amarillento. Ideal para rallar y acompañar pastas o para cortar en trozos y consumir acompañado de vino tinto.



Queso Sbrinz

El Sbrinz es un queso extra duro con alto contenido graso, aproximadamente de un 40% a un 45% en seco. Se debe envejecer 16 meses antes de su comercialización. El mejor momento de consumo es a los 24 meses de añejamiento ya que alcanza su máximo sabor.



Ruta Provincial 1, Km 9 (6330) Catriló
La Pampa. Argentina

Ventas
Tel: (02954) 23 0270

www.lmpe.com.ar

 [lamariapilar_estancias](https://www.instagram.com/lamariapilar_estancias)