

FRUIT DE LAIT

UNA EXPERIENCIA
GOURMET

La quesería Fruit de Lait nace por nuestra pasión en la elaboración de quesos.

Nos motiva el sabor, la originalidad, la sofisticación, poder difundir los quesos especiales del mundo.

Nuestras propuestas son una cuidadosa selección de productos únicos, diferentes, de antigua tradición y repletos de historia.



FRUIT
DE LAIT



FÁBRICA Y UBICACIÓN

Nuestra fábrica, de típica configuración artesanal se encuentra ubicada en la cuenca lechera central del país, en la provincia de Córdoba. Esta leche es producida por vacas de la raza Holando Argentino, alimentadas a base de pasturas naturales y forrajes frescos. La producción de nuestros quesos lleva un proceso cien por ciento artesanal, lo que implica que los productos sean elaborados a mano y con las técnicas tradicionales, lejos de los grandes procesos industriales automatizados.

Nuestro maestro quesero proviene de una familia con una larga trayectoria en la elaboración de quesos. Estudió y se formó en la primera escuela de lechería de la Argentina. Siempre motivado por la pasión del conocimiento y atraído por lo artesanal. Es así que emprendió un viaje por diferentes países con fuerte historia en la elaboración de quesos, para conocer lo más íntimo de la elaboración de estas queserías, especialmente las españolas e italianas.

Esos años de aprendizajes llenos de historia y secretos revelados, dan el toque especial de los quesos Fruit de Lait.



Deseamos que tengas una experiencia gourmet

Para eso te acercamos información que te ayude a desarrollar este amor refinado por la comida

Sabías que...

Los argentinos como los españoles e italianos comemos el queso antes del plato principal, como entrada, los ingleses lo sirven después del postre, y en Francia es servido después del plato principal pero antes del postre. Comer el queso como entrada nos permite descubrir y percibir aromas y sabores que en ningún caso se verán eclipsados por algún otro sabor que previamente haya saturado nuestros sentidos.

TEMPERATURA DE CONSUMO

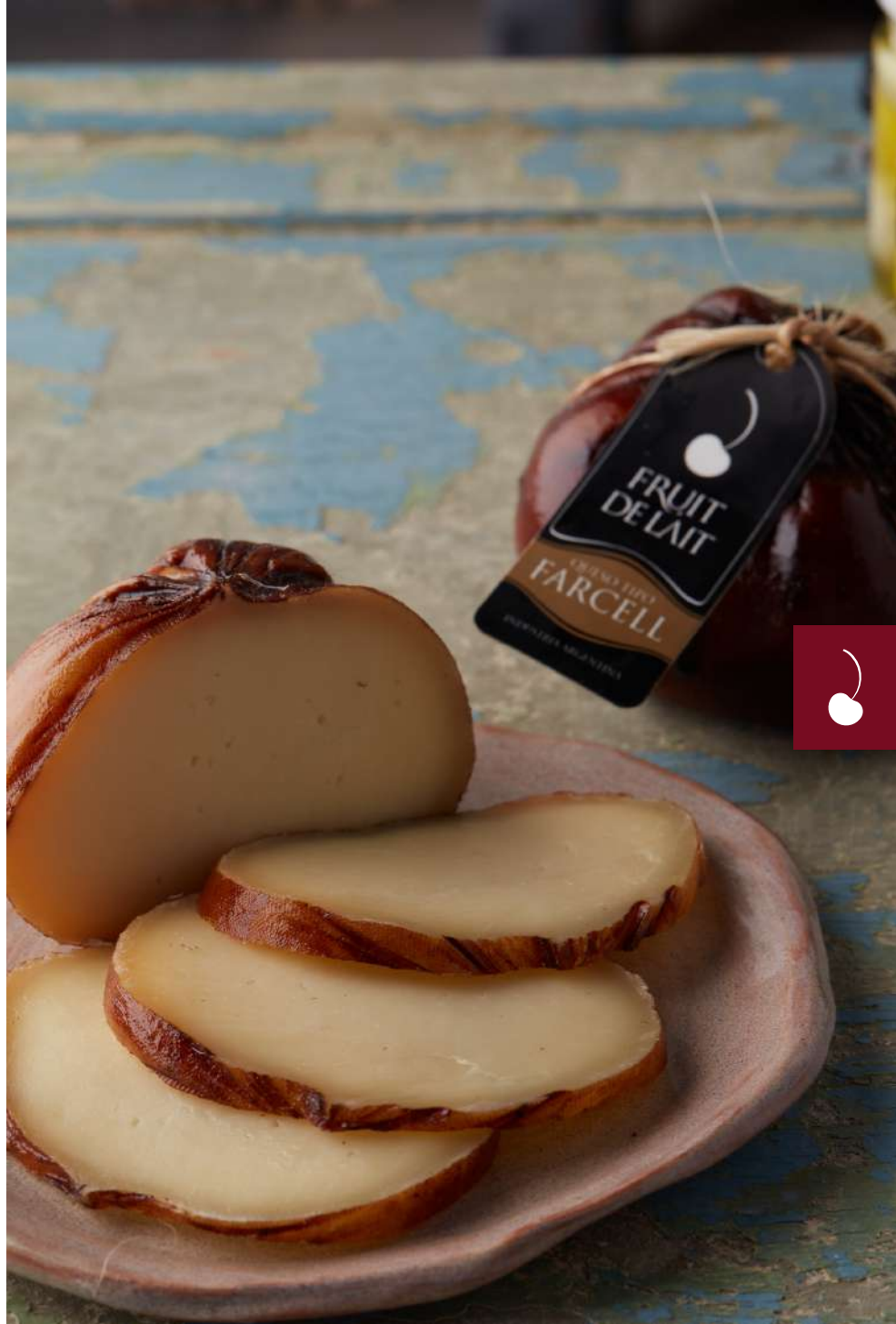
La baja temperatura esconde los sabores naturales y los aromas en los quesos, por lo tanto se deben consumir a una temperatura que va entre los 18°C y 25°C dependiendo del tipo de queso. Para lograr esto sólo hay que atemperarlos un tiempo, retirándolos del refrigerador. Para los quesos de formatos pequeños, texturas blandas y en épocas cálidas será suficiente con retirarlos una hora antes de la heladera. Cuanto más duro y más grande el tamaño, se necesitará de más tiempo de ambientación fuera del refrigerador, pudiendo llegar hasta 3 o 4 horas en los quesos muy curados y de formato grande.

MARIDAJE

El maridaje consiste en combinar adecuadamente los aromas, sabores y texturas de bebidas y comidas. Lo que se busca es intensificar el sabor de ambos. Vale la pena comenzar a escoger con qué vino, cerveza y otra bebida nos gusta comer cada tipo de queso. Un queso azul va muy bien con vinos Cabernet Sauvignon, Zinfandel o con Jerez y los quesos de cabra combinan bien champagne o una cerveza oscura, pero en realidad estos son paladares personales. Anímese a ir descubriendo los propios y haga combinaciones ideales para ustedes.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN

La mayoría de los quesos requieren una temperatura de conservación entre los 8°C y los 12°C. Si desea conservarlo por más tiempo guárdelo en un sitio más frío (4°C – 6°C) envolviéndolo previamente, por ejemplo, con un paño, papel film o en su envoltorio original. Recuerde que los quesos de pasta blanda, por ejemplo camembert y los azules requieren temperaturas bajas de conservación, que van desde los 6°C a los 10°C.

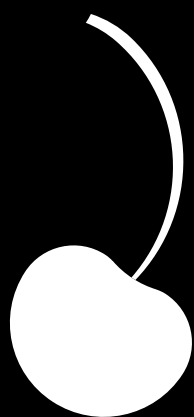


HUMEDAD

La humedad es uno de los aspectos más importante en la conservación y suele ser uno de los más descuidados. La dureza del queso, o sea el contenido de humedad que posee, nos guía. Cuánto más blando, más alta tendrá que ser la humedad de conservación. Al 85% y 95% de HR. Esto previene que se seque y la corteza se agriete. El refrigerador es frío y seco por lo tanto “roba” humedad al queso, para esto basta con envolverlos en papel film y así evitar la pérdida de humedad y que siga madurando, conservando por más tiempo sus características.

CONSERVACIÓN

El queso tiene la característica de absorber otros aromas y sabores. También pierden sabor y humedad si son expuestos al contacto con el aire, razón por la cual es importante envolverlos bien antes de llevarlos a la heladera. El queso destinado al consumo doméstico debe envolverse en papel manteca (o a prueba de grasa, si no se puede conseguir éste). El papel manteca permite que el queso respire, mientras que el plástico para envolver hará que el queso sude y puede favorecer el crecimiento de moho.



FRUIT DE LAIT

NUESTROS PRODUCTOS

ficha técnica



Farcell

SU HISTORIA

El nombre Farcell proviene del tradicional pañuelo que los labradores catalanes usaban para protegerse la cabeza y el cuello del sol, cuando trabajaban la tierra. También se utilizaban para envolver alimentos.

En este queso el nombre hace referencia a la forma en que se moldea, ya que para ello, se utiliza un paño en el que se envuelve la masa para darle su forma tan peculiar.

El Farcell es elaborado con leche pasteurizada de vaca, de manera artesanal, sin añadir sustancias artificiales que pueda modificar el auténtico saber de la leche. Tiene un rico sabor ligeramente ácido y lechoso, con una textura untuosa firme y elástica. Desprende un agradable olor tostado.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Cataluña
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	45-60 días
Corteza	Suave, comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	Pequeño	400/500 gr
	Grande	700/900 gr
	Giant	2/2,5 Kg

Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	120 días



Tetilla

SU HISTORIA

El queso Tetilla es uno de los quesos más representativos de la gastronomía de Galicia, España, con denominación de origen. En el siglo I d.C. Plinio hablaba de unos sabrosos quesos de la Gallaecia a los que él llamaba “Mamulas Lactem” (mamillas de leche).

También hay teorías que aseguran que este queso procede de un convento de monjas del siglo XI. La tetilla era típica de la parte este de La Coruña, que limitaba con Lugo, en los pueblos de Curtis, Arzúa y Melide.

Posee un sabor suave, de textura algo cremosa y sabor ligeramente ácido y salado suave. El aspecto exterior es de una corteza dura de color amarillo paja. La pasta interior del queso es blanda.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Galicia
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	30-45 días
Corteza	Suave, comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	700/800 gr
--------------	------------

Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	120 días



San Simón

SU HISTORIA

La leyenda dice que este tipo de queso ahumado fue inventado por los Celtas, asentados en las montañas de la Serra da Carba y el Xistral.

En la época de los romanos estos quesos eran enviados a Roma por sus especiales características de sabor y duración. Más adelante, en la Epoca Media, el San Simón da Costa se utilizaba para el pago de foros y diezmos a los señores feudales y la iglesia.

Además, una vez se abolieron los los pagos de los foros, seguía siendo habitual en muchas parroquias el pagar las ceremonias de bautizo con 2 quesos San Simón da Costa.

En el siglo XX, debido a su calidad y sabor, se publicó la documentación oficial de la presencia de los quesos San Simón da Costa fuera del territorio gallego.

Así, a día de hoy, el queso San Simón da Costa, es un conocido queso gallego con numerosos reconocimientos que se está consolidando en nuevos mercados en Europa y otros continentes.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Galicia
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semiblanda
Maduración	60 días
Corteza	Suave comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	500 gr
--------------	--------

Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	120 días



Labneh

SU HISTORIA

Cuenta la leyenda que el origen de este queso fue el resultado de un accidente, cientos de años antes de Cristo. Un árabe se desplazaba sobre un camello a través del desierto, y llevaba leche de oveja en una bolsa hecha del estómago de un cordero. Durante dos noches y tres días, lo que duró el viaje, gracias al movimiento propio del andar y a las enzimas del estómago de cordero, el suero de la leche se fue separando y al llegar a destino y abrir la bolsa, lo que encontró ya no era más leche de oveja, sino que era una pasta espesa.

La suerte quiso que en vez de tirarla, la probase, y así nació el Labneh, que fue prontamente adoptado por la cocina de Medio Oriente.

El Labneh es un queso de pasta blanda y cremosa que se hace principalmente en hogares en lugar de lecherías, mediante el drenaje y filtrado con un paño de muselina con sal para eliminar el suero de la leche agriada o yogur, durante aproximadamente 24 horas hasta que no queda humedad, dándole una consistencia entre la del yogur y el queso.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Líbano
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	5-7 días
Corteza	-

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	200 gr 1,5 kg
--------------	-----------------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	45 días
Características	En aceite de oliva Natural, ajo, pimienta, ajo & P.



Huellas

SU HISTORIA

Huellas nace como homenaje a nuestros antiguos maestros queseros, una tradición de esfuerzo y dedicación que a lo largo de los años se mantiene viva en nuestro queso.

Elaboración propia de Fruit de Lait, con doble línea de ceniza. Un queso suave y delicioso al paladar.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Argentina
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	60-90 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	4 Kg
--------------	------

Libre de TACC	SI
Conservación	2-8°C
Vencimiento	90 días



Melange

SU HISTORIA

El queso Melange es una creación artesanal que fusiona los sabores de la leche de cabra y vaca, envueltos en una delicada capa de ceniza vegetal.

Elaboración propia de Fruit de Lait, un queso suave y delicioso al paladar.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Argentina
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semi dura
Maduración	60-90 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	4 Kg
--------------	------

Sin TACC	SI
Conservación	2-8°C
Vencimiento	120 días
Características	Suave y ligero



Casciotta

SU HISTORIA

Se dice que era el preferido por Miguel Ángel y por el papa Clemente XIV. Según una leyenda local, el nombre proviene de la pronunciación defectuosa de «Caciotta».

Se hace con leche de vaca pasteurizada. Este queso tradicional sólo se hace entre abril y septiembre.

Tiene forma de cilindro. La corteza es natural pulida, de color amarillo a naranja.

El sabor es dulce y húmedo, a hierba verde, nueces y flores silvestres. Se usa en tabla de quesos, ensaladas y para cocinar.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Urbino/Umbría
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semiblanda
Maduración	15-30 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	2,5 Kg
--------------	--------

Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días
Características	Bajo en sal



Ghee

SU HISTORIA

El ghee, o manteca clarificada, es todavía una rareza por estos pagos pero se consume desde hace siglos en la India, donde constituye un ingrediente habitual de la dieta. Su alto contenido de vitaminas A, D, E, y K y de aceites mono insaturados (grasas buenas) lo convierten en un aliado del bienestar. La tradición hindú lo considera un alimento sagrado y un pilar de la ancestral medicina ayurvédica, adjudicándole diversas propiedades preventivas y efectos depurativos y rejuvenecedores.

Éste derivado de la manteca vacuna, se obtiene sometiéndola a un proceso artesanal mediante el cual se eliminan impurezas y sólidos lácteos. El resultado: un sustituto ideal del aceite y la manteca, versátil y nutritivo, fuente de proteínas y libre de grasas trans.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Todo el país
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	Sin maduración
Corteza	-

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	200 gr
--------------	--------

Libre de TACC	SI
Conservación	Ambiente ó refrigerado
Vencimiento	365 días



Reggiano

SU HISTORIA

Durante la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX la República Argentina recibió una gran cantidad de inmigrantes italianos, trayendo consigo los métodos de elaboración de los quesos de este tipo. El origen del reggiano está, por lo tanto, en ese deseo de hacer un queso que recordara a su parmesano original. El nombre es un diminutivo español de reggiano, y se refiere al hecho de que el queso se produce en pequeñas ruedas de unos 6,8 kilos de peso, en lugar de los grandes tambores de parmesano. En los años posteriores a la Primera Guerra Mundial los queseros italianos reconocieron en el reggiano un serio competidor en el mercado de exportación y este hecho fue trascendental para el establecimiento del consorcio Parmigiano Reggiano.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	30-45 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	300 gr 6,5 Kg
Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	120 días



Gouda

SU HISTORIA

El queso Gouda apareció por primera vez en Holanda en el siglo XVI y aunque lleva el nombre de una ciudad en Noord-Holland, el queso se ha producido en los Países Bajos durante siglos. De hecho, es casi seguro que no se originó en Gouda propiamente, pero se le atribuyó este nombre, por ser la ciudad donde los productores de queso y los comerciantes podrían intercambiar bienes durante la Edad Media y el Renacimiento.

Los registros demuestran que el queso gouda se hizo en granjas cerca de la localidad del mismo nombre en torno a Rotterdam. Este queso disfrutó de una popularidad y éxito de manera vertiginosa. Su producción se incrementó con la apertura de la industria láctea a principios del siglo XX.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	30-45 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	300 gr 4,5 Kg
--------------	-----------------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días



Raclette

SU HISTORIA

Los platos de queso derretido son mencionados en textos medievales de los conventos suizos, ya en 1291. El queso fundido fue consumido originalmente por los campesinos en las regiones montañosas alpinas de los cantones de Valais y Friburgo (Suiza), y Saboya y Alta Saboya (Francia).

Tradicionalmente, los pastores de vacas llevaban queso con ellos cuando trasladaban las vacas hacia o desde las pasturas de las montañas. Por la noche, el queso se colocaba junto a una fogata para ablandarlo y luego se esparcía sobre el pan. La raclette es un plato originario de ciertas regiones suizas. La ronda de queso raclette se calienta, ya sea frente al fuego o con una máquina especial, y luego se raspa y sirve en los platos de los comensales.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Alpes
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	90 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	2.5 Kg 300 gr
Conservación	2-8°C
Vencimiento	120 días
Características	Alta fundabilidad



Cabret

SU HISTORIA

El origen histórico del queso de cabra se remonta a épocas pretéritas, cuando ya era protagonista de diversas culturas. La rica tradición quesera ha dejado una marca duradera tanto en las colinas de la Antigua Grecia como en las regiones rurales de Francia. El queso CABRET de cabra es un producto que destaca por su textura suave y cremosa, su sabor ligeramente ácido, suave y su atractivo color blanco o marfil.

El queso CABRET es una alternativa al queso de vaca, pero ha ganado popularidad debido a su sabor distintivo y su perfil nutricional único. Aunque el queso de cabra puede tener un contenido de grasa ligeramente más bajo que el queso de vaca, también es una fuente rica en nutrientes esenciales.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semi dura
Maduración	30-60 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	3 Kg
--------------	------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días
Características	Suave y ligero



Azul

SU HISTORIA

La leyenda dice que el origen del Queso Azul se debe a un campesino que olvidó un pedazo de requesón de leche de cabra en una cueva, y después de una semana lo encontró con un intenso color azul y una textura diferente, y debido al hambre que tenía lo probó, y le gustó tanto el sabor que desde entonces se empezaron a hacer quesos azules.

De todas formas se cree que el queso azul que se ha descubierto por casualidad, cuando los quesos se almacenan en forma natural la temperatura y humedad controladas cuevas, que pasó a ser ambientes favorables para muchas variedades de hongos inofensivos.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Occitana
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Semidura
Maduración	60-90 días
Corteza	Natural

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	170 gr 2 Kg
Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días



Brie

SU HISTORIA

El queso Brie, denominado en Francia como el “Rey de los quesos”, proviene del centro de Francia, de la antigua región francesa que le daba su nombre Brie, ahora llamada Seine et Marne.

De acuerdo con la leyenda, en el Siglo VIII, Carlomagno probó por primera vez el Brie e inmediatamente se enamoró del queso.

Hace muchos siglos, el queso brie era uno de los tributos que los súbditos tenían que pagar a los reyes de Francia.

Era un auténtico regalo real, en el más estricto sentido de la expresión, ya que ¡Carlos de Orleans lo regalaba a las damas de la corte como gratificación!

La fama y su consagración como rey de los quesos franceses, surgió en 1814 cuando fue el queso elegido durante una cena organizada por Talleyrand en el Congreso de Viena, en la que cada uno de los 30 embajadores asistentes llevó un queso de su elección.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Todo el país
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	14-45 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	Cuña	100 gr
	Chico	1 Ks
	Giant	1,5 Kg

Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	50-60 días



Camembert

SU HISTORIA

Su historia remonta a la Revolución Francesa, cuando un sacerdote perseguido de la ciudad de Brie, encontró su refugio en la casa de un agricultor propiedad de Marie Harel. Como señal de agradecimiento, él enseñó a la mujer la finura y el estilo del queso cremoso de su región natal.

Por lo tanto, su proceso de fabricación parece ser una combinación original de las técnicas locales de producción de queso y de la región de Brie, una zona distinguida en la elaboración de quesos.

La leyenda dice que fue Napoleón III quien le dio al queso Camembert su nombre, cuando le fue ofrecido por los nietos de Marie, sesenta años después. Este queso también alimentó a los soldados franceses durante la Primera Guerra Mundial, ganando así gradualmente, su fama nacional e internacional.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	30-45 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	200 gr
--------------	--------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días



Petit Camembert

SU HISTORIA

Su historia remonta a la Revolución Francesa, cuando un sacerdote perseguido de la ciudad de Brie, encontró su refugio en la casa de un agricultor propiedad de Marie Harel. Como señal de agradecimiento, él enseñó a la mujer la finura y el estilo del queso cremoso de su región natal.

Por lo tanto, su proceso de fabricación parece ser una combinación original de las técnicas locales de producción de queso y de la región de Brie, una zona distinguida en la elaboración de quesos.

La leyenda dice que fue Napoleón III quien le dio al queso Camembert su nombre, cuando le fue ofrecido por los nietos de Marie, sesenta años después. Este queso también alimentó a los soldados franceses durante la Primera Guerra Mundial, ganando así gradualmente, su fama nacional e internacional.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	30-45 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	200 gr
--------------	--------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	90 días



Capricho de Dios

SU HISTORIA

Una vez que los difíciles años de la guerra habían terminado, la población francesa aspiraba a encontrar el placer de nuevo en el consumo de productos de alta calidad. Después de cinco años de investigación, Jean-Noel Bongrain, presentó al mundo el Queso Capricho “Caprice de Dieux”, un queso de pasta blanda único, con elementos claramente diferentes a los demás quesos que ya se comercializaban en la época. Lanzando oficialmente en 1956, que ya era -y sigue siendo- el más refinado de los quesos.

Es el primer queso francés en ser producido en una forma oval, que rompía la uniformidad de las cajas circulares y cuadradas que llenabas los estantes lácteos, éste manjar en forma de rombo ofreció una textura única suave que la distinguía de otros quesos, que eran demasiado seco o demasiado madura.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Alto Mame
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	14 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	150 gr
--------------	--------

Sin TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	50-60 días



Neufchâtel

SU HISTORIA

El Neuchâtel es un queso muy antiguo, sin duda el más antiguo de los quesos normandos. Probablemente ya se fabricaba en el siglo VI y atestado oficialmente desde 1050.

Durante la Guerra de los Cien Años, para las fiestas de fin de año, la leyenda cuenta que las jovencitas ofrecían a los soldados ingleses quesos en forma de corazón como muestra de amor.

En el siglo XVII fue llevado a París y Ruan, y exportado a Gran Bretaña. Pero es a partir de 1880 que su historia se acelera: ese año un granjero llamado Isidore Lefebvre fundó una fábrica de quesos en Nesle-Hodeng en la cual pudo moldear y madurar el cuajo producido por las granjas de su entorno. Entre sus distribuidores figuraran los grandes almacenes Harrods de Londres.

Neufchâtel es, con toda probabilidad, el más antiguo de los quesos normandos, fabricado en pays de Bray, una región de Alta Normandía, y más concretamente en los alrededores de Neufchâtel-en-Bray.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Normandía
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	60-90 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	100 grs.
--------------	----------

Libre de TACC	SI
Conservación	2-8°C
Vencimiento	50-60 días



Danes

SU HISTORIA

La historia de éste queso es muy especial porque es una variedad de desarrollo propio, realizado en memoria de un gran maestro quesero oriundo de Dinamarca Don Gustavo Carlstrom, que nos oriento en nuestros comienzos y siempre nos hablaba de un queso dinamarques de sabor inconfundible.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

País de origen	
Región	Todo el país
Tipo de leche	
Tipo de pasta	Blanda
Maduración	14-30 días
Corteza	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

Presentación	1 Kg
Libre de TACC	SI
Conservación	4-8°C
Vencimiento	50-60 días

UNA EXPERIENCIA
GOURMET



FRUIT
DE LAIT