



FRUIT
DE LAIT

Nuestros productos



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 sabor de la leche. Tiene un rico sabor ligeramente ácido y lechoso, con una textura untuosa firme y elástica. Desprende un agradable olor tostado.



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

PAÍS DE ORIGEN	
REGIÓN	Cataluña
TIPO DE LECHE	
TIPO DE PASTA	Semidura
MADURACIÓN	45-60 días
CORTEZA	Suave, comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	CHICO	400/500 grs.
	GRANDE	700/900 grs.
	GIANT	1,5 / 2 kgs.
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	Semiblanda
MADURACIÓN	30-45 días
CORTEZA	Suave, comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	700/800 grs.
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	120 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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 no 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 kgs.
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días
CARACTERÍSTICAS	Bajo en sal



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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.



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait

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 grs.
	HORMA CHICA	1 kgs.
	HORMA GRANDE	1 kgs.
UNIDADES POR CAJA	12	
LIBRE DE TACC	SI	
CONSERVACIÓN	4-8°C	
VENCIMIENTO	90 días	



Danés

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	15-30 días
CORTEZA	Ácida comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	1 kg.
UNIDADES POR CAJA	1
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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	Semiblanca
MADURACIÓN	60 días
CORTEZA	Suave comestible

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	700/800 grs.
UNIDADES POR CAJA	Ahumado
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	120 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



Ghee

PROPIEDADES

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 grs.
UNIDADES POR CAJA	12
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	Ambiente o refrigerado
VENCIMIENTO	365 días



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	300 grs.
UNIDADES POR CAJA	6
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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 grs.
UNIDADES POR CAJA	12
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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	200 grs.
UNIDADES POR CAJA	12
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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	Blanda
MADURACIÓN	30-45 días
CORTEZA	Enmohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	200 grs.
UNIDADES POR CAJA	12
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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 grs.
UNIDADES POR CAJA	12
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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 figuraron 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	Normandia
TIPO DE LECHE	
TIPO DE PASTA	Blanda
MADURACIÓN	60-90 días
CORTEZA	Emohecida

CARACTERÍSTICAS COMERCIALES

PRESENTACIÓN	100 grs.
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	2-8°C



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait



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 kgs.
UNIDADES POR CAJA	1
LIBRE DE TACC	SI
CONSERVACIÓN	4-8°C
VENCIMIENTO	90 días



facebook.com/fruitdelait



@fruitdelait