

QUESITO Montefrío COLANTA ¡verdaderamente delicioso!

Con el ánimo de responder a una demanda creciente de sus consumidores, COLANTA comenzó en 2002 la elaboración del Quesito marca Montefrío. Después de varios estudios y de ensayos con leche concentrada, se dió luz verde a un producto que por sus cualidades nutricionales vende, hoy por hoy, cerca de 25 toneladas diarias, convirtiéndose en el preferido por su sabor y consistencia.

Algo de historia

Los primeros Quesitos Montefrío se produjeron en la Planta de Derivados de San Pedro de los Milagros, y gracias a la gran aceptación que tuvo en el mercado, desde 2002 y hasta la fecha COLANTA ha dispuesto otros puntos de fabricación para procesar este producto. Actualmente, las queseras que posee La Cooperativa hacen presencia en tres municipios de la subregión norte antioqueña.

En San Pedro de los milagros, está ubicada la que comúnmente se conoce como “quesera de la bomba”. En promedio semanal, ésta produce entre 210 y 230 mil unidades de quesito Montefrío.

En Santa Rosa de Osos emplea a 38 personas del municipio y produce diariamente entre 25 y 26 mil unidades. También se encuentra la de Entreríos, inaugurada el pasado 17 de diciembre complementa el procesamiento de esta línea, con una producción promedio de 33 mil unidades diarias.



Empacado. Quesera Santa Rosa



¿En qué radica el éxito?

El quesito Montefrío está elaborado a base de leche concentrada, es decir posee en gran porcentaje los sólidos que componen la leche. Esta condición lo hace un producto rico en calcio, lactosa, proteína y grasa, esenciales para una adecuada alimentación y para combatir problemas de osteoporosis. Otras de sus cualidades, es que no pierde su consistencia y sabor después de procesado y, a diferencia de otras marcas, no disminuye su gramaje y propiedades.

Debe mantenerse refrigerado y consumirse antes de 12 días.