



**Colanta**

En Quesos  
Sabe Más



## Queso Parmesano

Queso madurado, semigraso y duro.  
 USOS: El parmesano maduro se usa para rallar, condimentar, o gratinar. Ideal para preparación de comida italiana.

Presentaciones: 100g, 250g, 500g (rallado), cuña 500g y bloque 10k



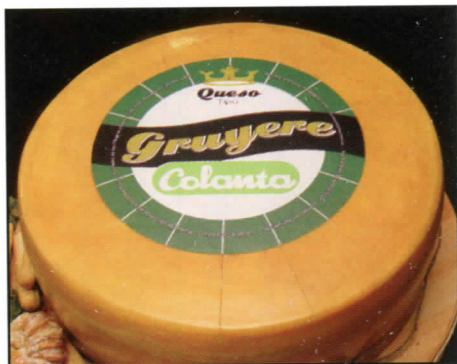
## Queso Holandés

Queso madurado, semiduro y graso.  
 USOS: Para acompañar ensaladas de frutas, vegetales o dulces. Sirve como pasante de licor. Ideal para cazuelas, pizzas, lasañas, raviolis, tallarines, spaghetti, sánduches, sopas y carnes.  
 Presentaciones: 120g, 200g (tajado), 450g y 2000g



## Queso Pecorino

Queso madurado, graso y duro.  
 USOS: Se utiliza para gratinar y condimentar diversos platos. Útil para toda clase de recetas italianas.  
 Presentaciones: cuña 500g y 1500g



## Queso Gruyere

Queso madurado, duro y graso.  
 USOS: Queso auténtico para la preparación de salsa Mornay y el fondue de queso. Excelente para fundir, gratinar y usar en la parrilla. Steak con gratinado de Gruyere, con vino tinto joven o blanco seco.



## Queso Tilsit

Queso madurado, semiduro y graso.  
 USOS: Queso picante. Se usa en tablas de queso y sánduches con jamón. Ideal para fundir. Se acompaña con frutas jugosas, ensalada verde y tomate, cerveza o vino tinto afrutado.



## Queso Emmental

Queso madurado, semiduro y graso.  
 USOS: Se utiliza para la preparación de fodeu de queso y canapés. Ideal para fundir, gratinar y hacer pasabocas con uvas. Acompañar con carnes frías en tablas de queso y vino blanco semiseco.



## Queso fundido

Bloque: Procesado, semigraso y semiduro. Untable: Semigraso y semiblando. USOS: Ideal para la preparación de comidas rápidas y como acompañante en ensaladas, para combinar con carnes frías y encurtidos. Presentaciones: 250g, 500g (tajado) y 2000g (bloque).



## Queso Crema

Queso fresco, rico en grasa, semiblando, para untar.  
 USOS: Para acompañar galletas, pasabocas y panes. Para cubiertas de bizcochos y pastelería. Ideal en la preparación de sándwiches, dips y cheese cake.  
 Presentaciones: 230g, 400g y 4000g

## Queso Ricotta

Queso fresco, semigraso y blando para untar.  
 USOS: En platos italianos, ensaladas, tortas de queso, raviolis, canelones, en la elaboración de sopas, postres y dips.  
 Presentaciones: Cremoso, light con sal y light sin sal, 230g



## Dips

Queso fresco para untar con sabor a jamón, carne y hierbas.  
 USOS: Para esparcir sobre pan, galletas, arepas. Útil en la elaboración de pasabocas, repostería y recetas variadas.  
 Presentación: 150g, con sabor a jamón, hierbas y carne a la parrilla.



## Queso Blanco

Queso fresco, graso y semiduro.

USOS: Ideal para productos de panadería, pastelería, y preparación de natilla. Para sánduches, pasabocas y horneados. Para acompañar con el pan, arepas, galletas, arequipe y brevas.

Presentaciones: 300g, 500g, 1k y 2k



## Quesillo

Queso fresco, semigraso y semiduro.

USOS: Para elaboración de pizzas, lasañas, sánduches, hamburguesas, perros, cremas, sopas, salsas para pastas y en general, todas aquellas comidas que requieran quesos para gratinar.

Presentaciones: 250g, 450g y 2500g



## Quesito

Queso fresco, graso y semiblando.

USOS: Para acompañar con arepa, pan, galletas, tostadas, obleas, mermelada, arequipe y brevas. También sirve en la elaboración de productos para panadería.

Presentaciones: 250g, 450g

## Queso Doble Crema

Queso fresco, semigraso y semiduro.

USOS: Para acompañar con vinos suaves. Delicioso para consumir con arequipe y brevas.

Presentaciones: 250g, 450g



## Mozzarella

Queso fresco, semigraso y semiduro.

USOS: Para la elaboración de pizzas, pastas, gratinados, sánduches, hamburguesas y recetas que requieran quesos para derretir.

Presentaciones: 250g, 450g, 2500g y 2500g, 500g (tajado).

● **QUESOS MADURADOS**  
PARMESANO - HOLANDES - PECORINO  
GRUYERE, TILSIT, EMMENTAL

● **QUESOS PROCESADOS**  
FUNDIDO

● **QUESOS UNTABLES**  
QUESO CREMA - RICOTTA - DIPS

● **QUESOS FRESCOS**  
QUESITO - QUESO BLANCO

● **QUESOS HILADOS**  
QUESILLO - MOZZARELLA - DOBLE CREMA



**Colanta**

**S a b e M á s**

COMERCIALIZADORAS:

Armenia: Cra. 25 No. 16-06 Tel: (6) 740 58 80

Barranquilla: Autopista Malambo Tel: (5) 376 91 18

Cali: Km 1.5 vía Cavasa Tel: (2) 435 94 33

Cereté: Cl. 12 No. 7-60 Tel: (4) 774 82 71

Funza: Cra. 9ª No. 11-02 Tel: (1) 822 3000

Manizales: Estación uribe km 1 vía Panamericana Bodegas Normandía Tel: (6) 889 31 30

Medellín: Cl. 74 No. 64A-51 Tel: (4) 441 90 00

Pereira: Cl. 105 No. 14A-45 Urb. Barlovento Km 5 vía Cerritos Tel: (6) 3 20 42 13

Turbaco: Cra. 100 No. 31-67 San José de los Campanos Tel: (5) 661 91 12