

# Para los que sí saben de Quesos



**Queso Holandés**  
**Colanta**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción	100g
Energía	1.600 kJ / 380 kcal
Grasas	27,0g
Saturadas	17,0g
Insaturadas	9,0g
Trans	0,0g
Proteínas	25,0g
Carbohidratos	0,0g
Fibra	0,0g
Sodio	0,0g
Calcio	1.000 mg
Fósforo	1.000 mg
Hierro	0,0 mg
Zinc	0,0 mg
Cobalto	0,0 mg
Cromo	0,0 mg
Cupro	0,0 mg
Molibdeno	0,0 mg
Selenio	0,0 mg
Vanadio	0,0 mg
Yodo	0,0 mg

**PESO NETO: 2 kg**

**Colanta**  
 Sabe Más



# Quesos Madurados



## Manchego

Queso Madurado, semiduro, graso.  
Usos: Ideal para picadas, tablas de quesos, acompañar con vinos y para uso culinario.  
Presentaciones: Bloque y cuña peso variable.

## Queso Emmental

Queso madurado, semiduro y graso.  
Usos: Para acompañar con carnes frías, tablas de quesos y vino blanco semiseco. Se utiliza para la preparación de fondue de queso y canapés. Ideal para fundir, gratinar y hacer pasabocas con uvas.  
Presentaciones: Bloque y cuña peso variable.



## Queso Holandés

Queso semiduro y graso.  
Usos: Para acompañar ensaladas de frutas, vegetales o dulces. Sirve como pasante de licores. Ideal para cazuelas, pizzas, lasañas, raviolis, tallarines, spaghetti, sándwiches, sopas y carnes.  
Presentaciones: 120g (tajado), 200g (tajado), 250g, 475g y 2000g.

## Queso Parmesano

Queso madurado, semigraso y duro.  
Usos: El parmesano se usa para rallar, condimentar o gratinar.  
Ideal para preparación de comida italiana.  
Presentaciones: 40g, 100g, 250g, 500g (rallado), cuña 500g y bloque 10k.



## 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.  
Presentaciones: Bloque y cuña peso variable.

## Queso Tilsit

Queso madurado, semiduro y graso  
Usos: Queso picante. Utilizado en tablas de queso y sándwiches con jamón. Ideal para fundir. Se acompaña con frutas jugosas, ensalada verde y tomate, cerveza o vino tinto afrutado.  
Presentaciones: Bloque y cuña peso variable.

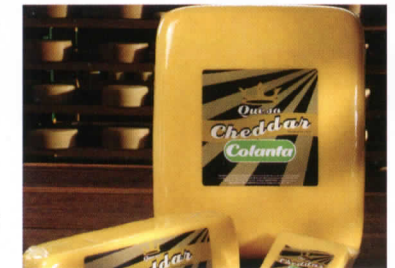


## Tilsit Ahumado

Queso madurado, semiduro y graso.  
Usos: Raclette, tablas de queso, pasabocas y canapés, sándwiches calientes, ensaladas con vegetales o acompañado con vino tinto.  
Presentaciones: Bloque y cuña peso variable.

## Cheddar

Queso madurado, semiduro y graso.  
Usos: Ideal para Hamburguesas con queso, sandwiches con jamón, ensalada y picadas. De gran aplicación culinaria excelente para gratinar y sazonar.  
Presentaciones: Bloque 1Kg, Cuña 250g aproximadamente.



## Queso Pecorino

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