
RICOLACT
Naturalmente RICO

QUESO Parmesano



Nuevo sello de reconocimiento *"Excelencia PYME"*

› Queso Parmesano

QUESO DE SELECCIÓN | LIBRE DE GLUTEN

Con 18 meses de estacionamiento y un seguimiento personalizado para cada horma; nuestro parmesano es el verdadero fruto de la espera y la paciencia. Elaborado en una de las principales cuencas lecheras del país, y desde la pequeña localidad de San Martin de las Escobas, dedicamos este producto a los productores tamberos que, con su esfuerzo día a día, proveen la mejor materia prima para que en cada bocado disfruten del alma y la pasión de nuestra región.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
6 kg aprox.	Corteza natural

Acondicionado
Hormas individuales



› Queso Provolone

LIBRE DE GLUTEN

Queso madurado bajo condiciones controladas en un período mínimo de 6 meses, que genera una masa de sabor picante pero muy agradable. Es un queso que tiene la gran virtud de jerarquizar desde tus tablas y picadas a los platos más tradicionales por su gran presencia en aroma, sabor y textura.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
4 kg aprox. (acondicionado de a 2 unidades)	Corteza natural, envasado al vacío

Otras presentaciones

1/2 horma de 2 kg aprox., envasado al vacío, acondicionado de a 4 u.)



› Queso Reggianito

LIBRE DE GLUTEN

El típico queso de origen italiano, con pasta dura de fractura quebradiza y de color amarillento, que se desarrolla al alcanzar su máximo estacionamiento. Se requiere de un período mínimo de 6 meses para que derrame su gran potencial en aroma y sabor. Es apto para picadas y para rallar sobre toda comida que se quiera realzar con un sabor a queso intenso y agradable.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
6 kg aprox.	Corteza natural, envasado al vacío

Otras presentaciones

1/2 horma de 3 kg aprox., envasado al vacío

Quesos Duros





› Queso Sardo

LIBRE DE GLUTEN

Su masa compacta de color amarillo claro, sabor levemente picante y aroma pronunciado son aquellas características que hacen al Sardo argentino un producto único. A medida que avanzan sus 4 meses de maduración, desarrolla cristales que aportan una textura particular y muy agradable en la boca.

También cuenta con una presentación estacionada por 30 días, muy escogida para uso gastronómico, por su excelente rendimiento, facilidad de conservación y por sus múltiples aplicaciones, tanto en pequeños trozos, cubos o hebras.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
3,5 kg aprox. (acondicionado de a 2 o 3 u.)	Corteza natural, envasado al vacío.

Otras presentaciones

Hormas de 3,5 kg aprox, estacionado 30 días (Envasado al vacío)

Quesos Blandos





› Queso Cremoso

LIBRE DE GLUTEN

Queso fresco, cremoso y de gran contenido de humedad. Posee una masa cerrada, elástica de color blanco amarillento. Su sabor es suave, láctico y ligeramente salado. En cuanto a su aroma, es agradable y suave. Es ideal para consumirlo solo o como ingrediente en la cocina, tanto en rellenos como para gratinar sobre tartas, pizzas, empanadas o verduras horneadas, ya que se adapta fácilmente a múltiples recetas.

Presentación

Horma 4 kg aprox.	Cáscara/envase Envasado al vacío
Acondicionado Cajas de 4 unidades	Otras presentaciones 1/2 horma de 2kg aprox.



› Queso Por Salut Magro Sin sal agregada

LIBRE DE GLUTEN

La perfecta combinación entre saludable y placentero. Este queso fresco de pasta blanda contiene un porcentaje significativamente menor de contenido graso con respecto al producto tradicional y no cuenta con agregado de sal durante todo su proceso. De textura suave y elástica que se complementa con su aroma y sabor agradables.

Presentación

1/2 Horma	Cáscara/envase
1,5 kg aprox.	Envasado al vacío
Acondicionado	**Otras presentaciones**
Cajas de 8 unidades	-



› Queso Por Salut

LIBRE DE GLUTEN

El sustituto más elegido a la hora de reducir el contenido graso de las comidas, gracias a su receta que cuenta con un porcentaje significativamente menor en relación con el producto tradicional. Su pasta blanda pero con cierta firmeza lo hace un producto que se adapta a todo tipo de platos, pero también para consumirlo solo en trocitos. Su sabor es suave y delicioso, con aroma láctico muy delicado.

Presentación

1/2 Horma	Cáscara/envase
1,5 kg aprox.	Envasado al vacío
Acondicionado	**Otras presentaciones**
Cajas de 8 unidades	-



Quesos Blandos

Quesos Semiduros



› Queso Tybo

LIBRE DE GLUTEN

Un clásico de la cocina, por su textura, sabor y gran versatilidad, es uno de los más escogidos para todo tipo de preparaciones: tablas, entrepanes, rellenos y gratinados. Su sabor láctico y ligeramente salado se complementa con su excelente comportamiento con la máquina de feteado, siendo uno de los más escogidos para la elaboración de sándwiches.

Presentación

Horma 4 kg aprox.	Cáscara/envase Envasado al vacío
Acondicionado Cajas de 4 unidades	Otras presentaciones -

Mozzarellas



› Queso Mozzarella

LIBRE DE GLUTEN

El proceso de hilado hace de la mozzarella un queso con textura totalmente elástica, con excelente comportamiento en rellenos y gratinados, dejando sus tradicionales caminos de hilos al separar porciones. Su masa elaborada y seleccionada en nuestra propia planta tiene un perfil único y natural que la diferencia de otros productos.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
4,6 kg aprox.	Sin cáscara, envasado al vacío
Acondicionado	**Otras presentaciones**
Cajas de 3 unidades	-

› Queso Mozzarella Barra

LIBRE DE GLUTEN

Esta versión de nuestra tradicional mozzarella está pensada para su uso gastronómico: conserva sus características de aroma y sabor, pero su masa es más firme, teniendo excelente comportamiento con la máquina de fetear.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
4 kg aprox.	Sin cáscara, envasado al vacío
Acondicionado	**Otras presentaciones**
Cajas de 4 unidades	-



Quesos con ojos



› Queso Criollo

LIBRE DE GLUTEN

El queso criollo se caracteriza por numerosos ojos de forma redonda que varían en diferentes tonos amarillentos, que pueden ir variando a lo largo de sus 60 días de maduración. Su sabor es suave y ligeramente salado, acompañado por una masa firme y compacta y un aroma láctico muy definido. Es el compañero preferido para las tablas de fiambres y embutidos.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
4 kg aprox.	Corteza natural





› Queso Gruyerito

LIBRE DE GLUTEN

Queso madurado bajo condiciones de temperatura y humedad estrictamente controladas. Su masa es consistente y elástica; cuenta con ojos de tamaño mediano, redondos y de fondo brillante. Su sabor es levemente picante y dulce a la vez que se complementa con su aroma suave, que recuerda a nueces. Especial para tabla de quesos como ensaladas especiales. Infaltable para una excelente fondue.

Presentación

Horma	Cáscara/envase
8 kg aprox.	Corteza natural

Otras presentaciones

Porciones envasadas al vacío de 400 gramos aprox.



› Queso Pategrás

LIBRE DE GLUTEN

El tradicional queso de cáscara colorada ahora cuenta con una presentación sin pintura para evitar desperdicios. Este clásico de la picada argentina posee una masa semidura con notas saladas en el paladar y dulces en el retrogusto al mismo tiempo, provocado por su característico picante. Sus ojos redondos y bien brillantes distribuidos en todo el corazón de la horma hacen en este queso un gran atractivo visual.

Presentación

Horma

5,5 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Corteza natural, envasado al vacío con bolsa roja



› Queso Fontina

LIBRE DE GLUTEN

Este queso de masa levemente amarillenta se complementa visualmente con su corteza sintética del mismo color. Su pasta firme y compacta cuenta con la característica de ser más elástica que otros quesos de la familia. Presenta ojos diseminados y algunas pequeñas exfolias que aportan una textura aterciopelada y delicada. Su sabor cuenta con notas dulces y toques amargos. Es por excelencia el queso de las fondues.

Presentación

Horma

6 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Corteza sintética color amarillo



› Queso Gouda

LIBRE DE GLUTEN

Este queso es inconfundible por su sabor dulce y su textura más blanda que el resto de la familia. Su aroma mantecoso se vuelve más intenso con su maduración, alcanzando un robusto sabor en su desarrollo. Un gran aliado para contrastes con embutidos o para postres y platos dulces.

Presentación

Horma

5 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Corteza natural, envasado al vacío con bolsa amarilla



› Queso Fynbo

LIBRE DE GLUTEN

Su masa lisa, pero de textura cremosa en el paladar, se irrumpe por la presencia de ojos redondos y brillantes. Su aroma es suave y muy agradable. Ideal para usos culinarios en tablas de quesos, ya que combina a la perfección con otros de mayor intensidad o con agregados de especias.

Presentación

Horma

5,5 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Corteza natural, envasado al vacío con bolsa roja



Quesos Especiales

› Quesos saborizados

LIBRE DE GLUTEN

Nuestros saborizados son los más elegidos para diversificar las tablas de quesos y fiambres. Su masa firme pero elástica al mismo tiempo cuenta con el agregado de especias y condimentos naturales que hacen única a cada una de las 7 variedades: ají, orégano, cebolla, ahumado, provenzal, albahaca y -el más neuvo de la familia- tomate y albahaca. Un aperitivo totalmente diferente.

Presentación

Horma

Mini hormas de 350 g aprox.
(Acondicionado de a 12 o 24 unidades)

Cáscara/envase

Envasado al vacío y con estuches de colores diferentes para cada sabor























› Queso Pepato

LIBRE DE GLUTEN

Este queso posee una masa compacta y madurada, de color levemente amarillento que contrasta con los granos de pimienta distribuidos en toda la masa. Su sabor picante es totalmente agradable, que se complementa con el aroma aportado por la pimienta negra. Es iedal para acompañar en una picada con vino tinto, pero también para cubrir pastas, rissotos y todo tipo de preparaciones.

Presentación

Horma
1,2 kg aprox, de perfil convexo (acondicionada de a 8 u.)

Cáscara/envase
Corteza natural, envasado al vacío.

Otras presentaciones
Mini hormas de 600 g aprox, envasado al vacío

› Queso Pepato Ahumado

LIBRE DE GLUTEN

Esta versión del pepato tradicional enamora a raíz de la presencia del aroma y sabor ahumado, que complementa al picor de la pimienta y permite vivir una experiencia única en el paladar. Su persistencia en la boca deja una agradable sensación de placer al degustarlo. Es ideal para entradas y sobremesas.

Presentación

Horma
1,2 kg aprox, de perfil convexo (acondicionada de a 8 u.)

Cáscara/envase
Corteza natural, envasado al vacío.

Otras presentaciones
Mini hormas de 600 g aprox, envasado al vacío

› Quesito de campo

LIBRE DE GLUTEN

Este queso tipo Fynbo es uno de los más elegidos por su agradable sabor y textura firme y mantecosa al mismo tiempo, convirtiéndose en el compañero ideal para cualquier tabla de embutidos o para aportar mucho valor a un sándwich casero.

Presentación

Horma
Mini horma de 500 g aprox. (Acondicionado de a 4 unid.)

Cáscara/envase
Envasado al vacío



Quesos Especiales



› Provoleta Parrillera

LIBRE DE GLUTEN

El clásico de la tradicional parrilla argentina. La provoleta es un queso de pasta semidura que se funde en la parrilla logrando un dorado crocante por fuera, un corazón cremoso en su interior. Su elasticidad única desprende hilos de puro sabor que lo hacen una entrada especial.
En su versión de porciones individuales se presenta en prácticas bandejas para su cocción más rápida, acompañada de una cobertura de especias que se potenciarán al fundir, logrando una experiencia única en el paladar.



Presentación

Horma
4,6 kg aproximadamente (Acondicionado en cajas de 2 u.)

Cáscara/envase
Sin cáscara, envasado al vacío

Otras presentaciones
Porciones de 200 g aprox., condimentadas y presentadas en bandejas de aluminio. Acondicionadas en cajas de 40 u.



› Queso Marmolado de naranja

LIBRE DE GLUTEN

Una propuesta original dentro de la línea de quesos especiales, pensada para sorprender tanto por su aspecto como por su sabor. Su distintivo marmolado nace de la combinación de dos masas: una tradicional y otra saborizada con naranja, que se entrelazan de manera natural formando vetas únicas e irrepetibles en cada pieza. El resultado es un queso de pasta semidura, con un atractivo visual inconfundible y un perfil de sabor equilibrado, donde la frescura cítrica se integra con la suavidad característica del queso, aportando un toque diferente sin perder armonía.

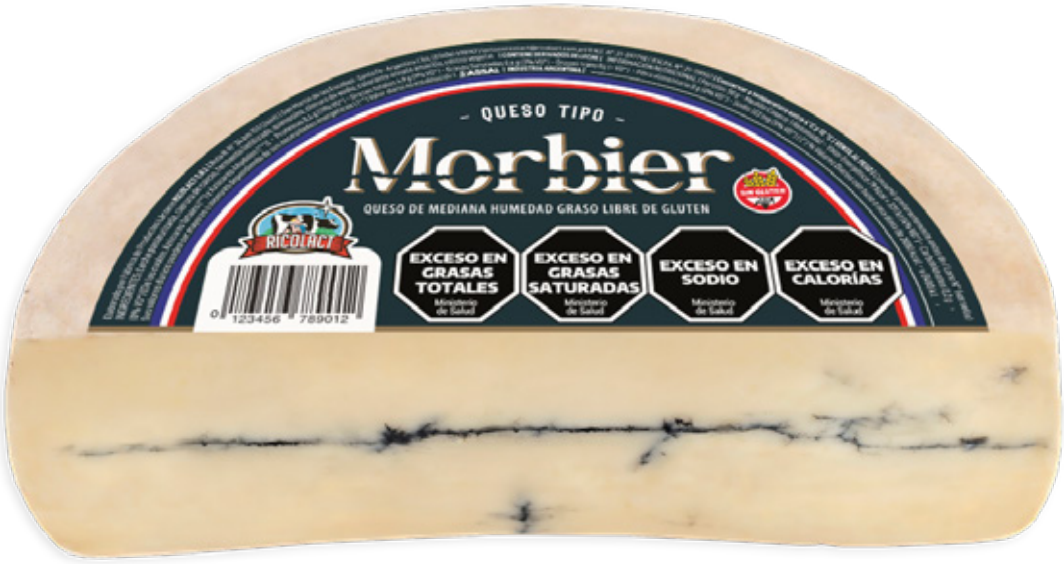
Presentación

Horma

Media horma de 1,5 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Corteza natural, envasado al vacío



› Queso Morbier

LIBRE DE GLUTEN

Continuando con la tradición francesa de este queso, el morbier cuenta con una característica capa de cenizas vegetales que divide la masa horizontalmente
en dos, siendo un gran atractivo visual para presentar en tablas o gratinar sobre preparaciones. Su sabor y aroma intensos cuentan con ciertas notas dulces y cítricas muy placenteras en el paladar.

Presentación

Horma
Media horma de 1,5 kg aproximadamente

Cáscara/envase
Corteza natural, envasado al vacío



› Queso al Pesto

LIBRE DE GLUTEN

Por su pasta color verde, este queso es indiscutiblemente un gran atractivo visual. La albahaca y el ajo aportan en este queso mucha frescura e intensidad que hacen de cada bocado una experiencia única. Pero no te quedes solo con su sabor natural; al gratinar, se potencia la presencia de las especias, logrando platos únicos en pastas, pizzas y mucho más.

Presentación

Horma
Media horma de 1,5 kg aproximadamente

Cáscara/envase
Corteza natural, envasado al vacío



› Queso Azul

Su masa de color blanco o levemente crema contrasta con la presencia de cavernas donde se aloja el verde brillante y aterciopelado del hongo P. Roqueforti, el gran responsable de todas las particularidades de este queso.

Su cremosidad, el aroma y el sabor tan especial van incrementando a medida que avanza la maduración del queso, contando con una experiencia distinta en cada una de sus instancias. Ideal para consumir solo o acompañando a todo tipo de preparaciones. El ingrediente infaltable en la mesa de un buen cocinero gourmet.



Presentación

Horma

2,2 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Sin cáscara, recubierto por papel aluminio

Quesos Especiales



› Quesos saborizados Fast Food Line

LIBRE DE GLUTEN

La Fast Food Line está pensada para potenciar todos los sabores de las comidas rápidas, aportando gran variedad de sabores para generar alternativas en tus preparaciones tradicionales. Su masa compacta es ideal para fetear y gratinar, complementando con la variedad de especias y condimentos que hacen único a cada producto. Una gran propuesta para convertir tus platos tradicionales en verdaderos platos gourmet.

Presentación

Hormas
1,5 kg aprox. (Acondicionado de a 6 unid.)

Cáscara/envase
Envasado al vacío

Sabores
Ahumado, cheddar, al pesto y con provenzal



› Crema de Leche

LIBRE DE GLUTEN

Un producto pensado tanto para el uso hogareño como para el trabajo profesional. Con la cremosidad exacta, es ideal para aportarle a tus preparaciones la textura, humedad y cuerpo deseado. Su práctico envase permite aprovechar todo el contenido sin desperdicios y cuenta con un pico vertedor con tapa para poder guardar y conservar sus cualidades.

Presentación

Porciones

Envases tipo Bag in box de 3 litros, que consta de un pouch con pico vertedor.

› Queso Fundido Cheddar

Nuestro tradicional queso cheddar es fundido para lograr una salsa con la cremosidad ideal para bañar tus platos favoritos. Se puede calentar para potenciar su sabor o consumir frío con tus preparaciones. Su nuevo envase es ideal para no desperdiciar nada del contenido y poder guardar con seguridad., evitando contaminaciones cruzadas en la heladera.

Presentación

Porciones

Envases tipo Bag in box de 3 litros, que consta de un pouch con pico vertedor.



manteca





› Manteca

LIBRE DE GLUTEN

Elaborada al 100% con crema de leche, la manteca Ricolact se convierte en un aliado ideal para tu cocina. Incorpórala en tus desayunos, en tus recetas pasteleras, en tu cocina de todos los días. Es ideal para untar y crear los tradicionales “rizos” que tanto nos gusta para acompañar tostadas.

Presentación

Panes

Panes de 200 o 100 gr, acondicionados en cajas de 6 kg



› Queso Cremoso Don Osvaldo

LIBRE DE GLUTEN

Queso cremoso, de masa cerrada, ideal para consumir fresco o en tus tradicionales platos calientes.

Presentación

Horma

4 kg aproximadamente

Acondicionado

Cajas de 4 unidades

Cáscara/envase

Envasado al vacío



› Queso Azul Don Osvaldo

Queso de pasta semidura madurada que se cacteriza por el contraste de color blanco cremoso de su pasta y el verde aterciopelado del hongo *p. roqueforti.* Su aroma y sabor tan especial va incrementando a medida que madura el queso. Un gran compañero para tus comidas y tablas.

Presentación

Horma

2,2 kg aproximadamente

Cáscara/envase

Sin cáscara, recubierto por papel aluminio



› Queso Sardo Don Osvaldo

LIBRE DE GLUTEN

Compañero de nuestro queso Sardo Ricolact. Lleva un período de maduración menor, por lo que obtenemos una textura más cremosa y sabores de menor intensidad. Ideal para el sector gastronómico

Presentación

Horma cilíndrica de 3,5 kg de perfil convexo.

Caja de 2 o 3 unidades

Cáscara/envase

Corteza natural, envasado al vacío



› Queso Mozzarella Don Osvaldo

Su pasta semidura se obtiene por proceso de hilado que le da la consistencia justa para su manipulación, pero permite un hilado de excelencia al gratinar.

Presentación

Horma cilíndrica de 3,5 kg de perfil convexo.

Caja de 2 o 3 unidades

Cáscara/envase

Envasado al vacío



3406 417135 / 3406 436698

lacteosricolact

www.ricolact.com.ar