



CREMA DE TORTA DEL CASAR

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Artesanos
EXTREMEÑOS

CREMA DE TORTA DEL CASAR

QUESOS ARTESANOS EXTREMEÑOS

Nuestra compañía surge con la segunda generación de la Quesería Hermanos Pajuelo.

Empezamos nuestra andadura en el año 1995 siendo socios fundadores de la actual Denominación de Origen Torta del Casar. Nuestro producto es un queso natural, elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja procedente de ganaderías controladas, cuajo vegetal y sal. Hemos obtenido grandes galardones a nivel nacional e internacional lo que ha hecho que sea uno de los quesos españoles más reconocidos ya que tiene unas características naturales que lo hacen único y diferente.

ORIGEN CREMA DE TORTA DEL CASAR

La Crema de Torta del Casar surge debido a que nuestro producto original "Torta", tenía algunas características naturales que dificultaban su comercialización.

La vida útil máxima de la Torta es de solo 5 meses tras su venta, aun así, la Torta a partir del primer mes ya empieza a perder sus características esenciales como son la cremosidad, textura, degradación de las cortezas, deterioro del sabor y olores intensos. Es por ello que la Torta del Casar a pesar de ser una delicatessen es un producto muy delicado de menos consumo y que necesita de más rotación para que llegue en óptimas condiciones al cliente ya que es durante primer mes de vida donde mantiene todas sus características originales.

Debido a estos factores surgió la idea de comercializar el producto original en formatos envasados y que preservará sus características originales. Es por ello que hemos desarrollado un producto donde el ingrediente principal es la Torta del Casar con Denominación de Origen y nos hemos especializado en la elaboración exclusiva de la Crema de Torta del Casar.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Mantiene el sabor de la Torta del Casar, cremosidad y textura.
- Sin corteza, mayor higiene y preservación del olor.
- Puede conservarse en lugar Fresco y seco.
- Tiene una larga fecha de consumo (entre 15 meses y 2 años, dependiendo el envase).
- Mantiene sus características por todo el tiempo, incluso una vez abierto manteniéndolo refrigerado.
- Permite tener mayores stocks debido a su larga fecha de consumo.
- Facilidad en logística y resistencia el transporte.
- Amplia variedad de formatos.
- Producto de mayor consumo y rotación.
- Diversas utilidades culinarias pudiendo combinar con todo tipo de productos, pastas, carnes, postres, ensaladas.

REFRIGERADO O FRESCO



- Envase plástico 200 gr : 12 ud/ caja.
- Vida útil: 15 meses.



- Envase 500 gr plástico: 6 ud/ caja.
- Vida útil: 15 meses.



- Especial Hostelería 1 kg: 4 ud/ caja.
- Vida útil: 15 meses.



- Envase plástico 125 gr: 12 ud /caja.
- Vida útil: 15 meses.



- Envase cristal 100 gr: 24 ud /caja.
- Vida útil: 15 meses.

FRESCO Y SECO O AMBIENTE



- Pack 4 monodosis 25 gr:
21 pack/caja expositora.
- Vida útil: 2 años.



- Monodosis 25 gr :
30 ud/ bandeja expositora.
- 14 bandejas /caja.
- Vida útil: 2 años.



- Cartón 70 gr: 9 ud /expositor
- Caja: 6 expositores / 54 ud .
- Vida útil: 2 años.



- Envase lata 100 gr:
12 ud / bandeja expositora.
- Vida útil: 2 años.

Artesanos
EXTREMEÑOS