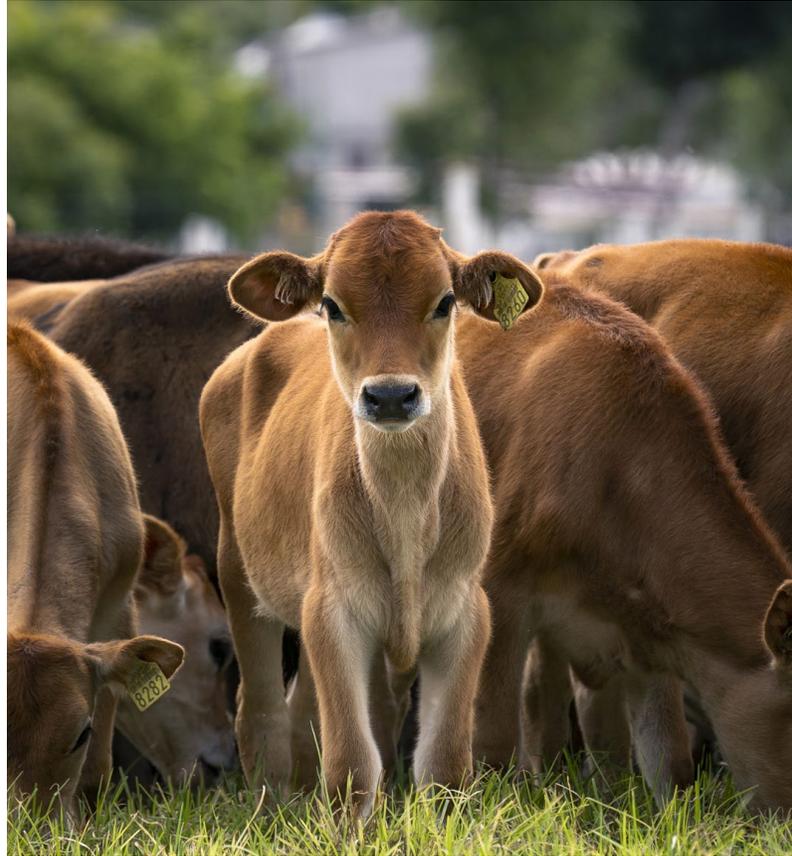


FLOR DE ALFALFA[®]

— *Lácteos Artesanales* —

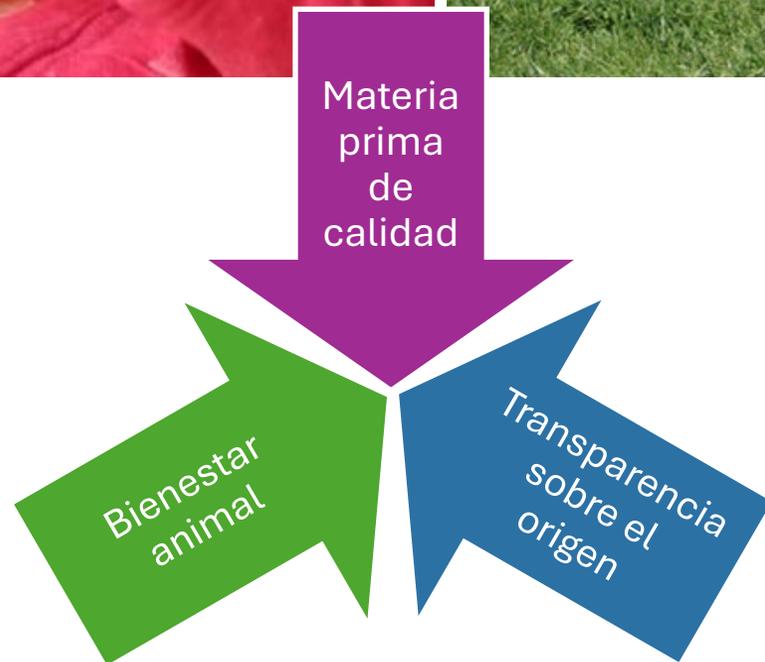


CATALOGO DE QUESOS LINEA FAMILIAR



30 años de experiencia nos respaldan

1994



Pilares de Flor de Alfalfa



Producción Vertical

- ✓ Equilibrio sustentable
- ✓ Ecotecnologías
- ✓ Praderas con certificación orgánica
- ✓ Alimentación en libre pastoreo.
- ✓ Leche de Calidad suprema de nuestras vacas Jersey
- ✓ Producción de lácteos de baja intervención.
- ✓ Compromiso con la comunidad y nuestros clientes.



CERTIFICACIONES



FLOR DE
ALFALFA®

- **Certificación Orgánica del Rancho La Hondonada MX038 por Metrocert.**
- **Certificación de Hato Libre de Brucelosis y Tuberculosis por SAGARPA**
- **Certificación de Leche de libre pastoreo por Latte Nobile Italia.**
- **Certificación de Planta de elaboración de productos lácteos bajo el esquema de Buenas Prácticas de Manufactura.**
- **Certificación BRC Global de Seguridad Alimentaria BST 19001**



Catálogo de Productos



FLOR DE
ALFALFA®

Quesos Frescos

- Queso Panela
- Queso Oaxaca
- Queso Asadero
- Queso Otomí

Quesos Semi maduros

- Queso Manchego
- Queso Botanero Chipotle
- Queso Botanero Jalapeño y Epazote
- Queso Manchego al vino
- Queso Chihuahua
- Queso Probolone

Yoghurt

- Yoghurt Batido Natural
- Yoghurt con Frutas
 - Fresa
 - Frutos del Bosque
 - Durazno
 - Frutas de la Pasión
 - Cereal con Nuez
 - Piña Coco
- Yoghurt griego Sin Filtrar
- Yoghurt Natural y de fruta en Tarro de vidrio
- Yoghurt griego Filtrado

Derivados lácteos

- Crema Cultivada
- Mantequilla
- Ghee

Dulces

- Dulce de leche reposero



QUESOS FRESCOS



Queso Panela

El queso Panela es un queso fresco con una **textura firme, elástica y buen corte**. Tiene un alto contenido de humedad y **poca sal**, por lo que es el preferido para las dietas. Su **sabor es suave, fresco y muy agradable**. Mantiene un gran sabor a leche. La firmeza del queso lo hace ideal para asarlo con nopales, como botana o en ensaladas.



Queso Oaxaca Enchilado

Descripción:

El queso Oaxaca Enchilado de Flor de Alfalfa está diseñado especialmente para el gusto del mexicano. Es un queso de pasta hilada bañado en una deliciosa salsa de chile chipotle, su exquisito sabor ligeramente picoso encanta a jóvenes y adultos, se consume como botana en trozos o fundido con tortillas o tostadas.



Queso Oaxaca

El queso Oaxaca es icónico en México por su **frescura, sabor y textura**. Durante su fabricación, la pasta se funde y estira, formando largas tiras que posteriormente se enrollan.

Es un queso **diseñado para consumirse fresco**, ya que es cuando más hebra hace, permanece húmedo y mantiene su intenso sabor a leche. Al madurar, se vuelve más cremoso y mantiene la hebra se rompe. Su sabor es ligeramente ácido y es excelente como botana y para platillos con queso fundido.



Queso Asadero

El queso tipo Asadero es un queso de pasta hilada. Esto quiere decir que, al fabricarlo, la pasta se funde en su propio suero y las proteínas y fibras se alinean. El resultado es un queso con una consistencia húmeda y elástica. Su sabor es suave y dulce al paladar. Funde fácilmente y se mantiene blando después de algún tiempo de fundido. Es el queso indicado para preparar quesadillas, tortas o queso gratinado.



Queso Otomí

Es un queso que surge de la **mezcla de dos culturas** y se queda con las mejores características de cada una, resultando en un queso ideal para cualquier paladar.

Su **consistencia cremosa-quebradiza** hace que se desmorone con facilidad. Su sabor es **ligeramente ácido** y conserva el intenso sabor de la leche entera. El queso Otomí es un queso que **gratina** con el calor, por lo que es ideal para muchos platillos calientes. Se utiliza en chiles rellenos de queso, papa con queso, espinaca con queso y crema o en la preparación de salsa blanca para espagueti.

Por ser un queso fresco, también funciona como ingrediente en ensaladas, enchiladas o chilaquiles.

A close-up photograph of several slices of semi-mature cheese stacked on top of each other. The slices are arranged in a diagonal line from the top left towards the bottom right. The colors vary from a pale yellow to a deep orange, and finally to a dark, almost black purple. The texture of the cheese appears slightly moist and fibrous. The background is a plain, light-colored surface.

QUESOS SEMI-MADUROS



Queso Manchego

El queso manchego es garantía de cremosidad y sabor. Está elaborado con leche de vaca y tiene una maduración corta, que resulta en un queso suave y aromático. Tiene un gran sabor a leche y es ligeramente ácido. Su textura lo caracteriza, ya que es cremosa y elástica. Es un queso que normalmente se utiliza para gratinar, pero es delicioso a temperatura ambiente como botana. Se usa en platillos calientes como papas o espinacas con crema y queso, pasta o quesadillas. Marida bien con vino tinto, pan de corteza y cítricos como toronja, naranja o limón.



Queso Botanero con Chipotle

El queso botanero con chile chipotle es la combinación ideal de sabor para cualquier conocedor. Está vetado con trocitos de chile chipotle. Tiene un exquisito sabor ligeramente picoso, se consume como botana en cuadritos o fundido con tortillas o tostadas.



Queso Botanero con Epazote y Jalapeño

El queso Botanero con jalapeño y epazote es un queso hecho por mexicanos y para mexicanos. La combinación de sabores es perfecta para nuestro paladar y funciona en todo tipo de ocasiones.

El color verde jaspeado proviene del epazote, que le da un sabor delicioso para consumir en quesadillas. El sabor a chile jalapeño es muy suave y enfatiza que es un queso muy mexicano.



Queso manchego al Vino

Si el queso y el vino maridan tan bien, ¿por qué no juntarlos? El manchego al vino es nuestra forma de conmemorar una de las mejores combinaciones de sabor que existen.

El queso está curado con vino tinto, lo que le da un ligero sabor afrutado. Está elaborado con leche de vaca y tiene una maduración corta, por lo que mantiene una textura cremosa y elástica.

Su sabor es suave y aromático, delicado y ligeramente ácido. Se acostumbra acompañar con vino tinto y pan de corteza.



Queso Provolone

El queso Provolone tiene su origen en Italia. Es un queso de pasta hilada en forma de guaje o bola, elaborado en sus orígenes con leche de búfala.

El ahumado del queso se realiza con madera de los mezquites del rancho, lo que le da un color ámbar y un intenso sabor. Es ligeramente salado y tiene un sabor muy dominante.

Se acostumbra consumir a temperatura ambiente como botana, pero puede ser un ingrediente magnífico en platillos calientes con queso gratinado. Marida bien con cerveza, vino tinto y embutidos.

YOGHURT



EMPAQUE RESELLABLE

EMPAQUE RESELLABLE

EMPAQUE RESELLABLE

HOLD HERE

FLOR DE ALFALFA
YOGHURT
PIÑA
Leche de vaca en praderas orgánicas certificadas



FLOR DE ALFALFA
YOGHURT
CON CEREALES
Y NUEZ
Leche de libre pastoreo en praderas orgánicas certificadas



*Dibujo ilustrativo al sabor

CONT. NET. 1 kg

FLOR DE ALFALFA
YOGHURT
CON FRUTAS
DEL BOSQUE
Leche de libre pastoreo en praderas orgánicas certificadas



*Dibujo ilustrativo al sabor

CONT. NET. 1 kg

FLOR DE ALFALFA
YOGHURT
NATURAL
Leche de libre pastoreo en praderas orgánicas certificadas



MX038
Metrocert



Yoghurt Natural

El yoghurt Natural de Flor de Alfalfa es un excelente alimento. Por su sabor, es bien aceptado por niños, jóvenes y adultos. Su cremosa consistencia se logra gracias al alto contenido de sólidos propios de la leche de vacas Jersey. Su sabor es acidulado fresco y **no contiene azúcar añadida**, por lo que se puede utilizar en la preparación de alimentos dulces o salados.



Sabores:

Fresa

Durazno

Piña Coco

Frutos del bosque

Cereal con nuez

Frutas de la pasión

Yoghurt con Frutas

El yoghurt elaborado con cultivos lácteos benéficos que nos dan como resultado un sabor lácteo y fresco. Su textura es lisa, brillante, tersa y con mucho cuerpo. Se usa como base de malteadas, para consumo directo o con cereal y fruta fresca.



Yoghurt Griego sin Filtrar

El yoghurt Griego Natural sin filtrar de Flor de Alfalfa es un producto que NO está batido ni filtrado, por lo que tiene una consistencia afanada. La fermentación de la leche se realiza directamente en el envase. Se elabora con **leche 100% Jersey descremada** y enriquecida con sólidos de leche, con lo que se eleva un poco el contenido de proteína. Por ser **bajo en grasa y sin azúcar añadida** es muy utilizado por personas que cuidan de su alimentación. Se puede utilizar en la preparación de alimentos dulces o salados. Puede utilizarse en ensaladas, y gracias a su **alto contenido en proteínas**, resulta ideal para tomarlo en el desayuno.



Yoghurt Natural y de Furta en Tarro de vidrio

El yoghurt Griego Natural filtrado en tarro de vidrio de Flor de Alfalfa es un producto cremoso, diseñado para disfrutar en el desayuno.

Se elabora con **leche 100% Jersey descremada** y enriquecida con sólidos de leche, con lo que se eleva el contenido de proteína.

Es un excelente alimento y por su alto contenido de proteína tiene la cualidad de saciar el hambre sin ser un alimento pesado de digerir. Su presentación viene en porciones individuales en sabor natural y con frutos del bosque, lo que permite satisfacer el gusto de toda la familia. Se puede utilizar en la preparación de alimentos dulces o salados. Puede sustituir a cremas o mayonesas, utilizarse en ensaladas



Yoghurt Griego Natural Filtrado

El yoghurt Griego Natural filtrado de Flor de Alfalfa es un producto más espeso y cremoso que el yoghurt convencional.

Se elabora con **leche 100% Jersey descremada** y enriquecida con sólidos de leche, con lo que se eleva el contenido de proteína.

Es un excelente alimento y por su alto contenido de proteína es muy solicitado por deportistas o personas preocupadas por una dieta baja en grasa y alta en proteína. Se puede utilizar en la preparación de alimentos dulces o salados.

Puede sustituir a cremas o mayonesas, utilizarse en ensaladas, y gracias a su **alto contenido en proteínas**, resulta ideal para tomarlo en el desayuno.

DERIVADOS LACTEOS





Crema Cultivada

La crema Cultivada Flor de Alfalfa es una **crema acidificada con cultivos lácticos** o bacterias benéficas que le dan un aroma y sabor característicos. Su consistencia es ligeramente líquida, su aspecto es brillante y su color es crema o amarillo tenue. Gracias a que es **100% crema de leche de vaca** y **no contiene estabilizantes**, funde fácilmente cuando se agrega a platillos calientes. Es deliciosa para consumirse en toda clase de antojitos mexicanos o pastas.



Ghee (mantequilla clarificada)

Ghee o mantequilla clarificada es una mantequilla con grasa altamente saturada y estable, lo que permite que soporte altas temperaturas en la cocina sin oxidarse.

A pesar de su alto contenido calórico, está **catalogada como una grasa saludable rica en vitaminas A y B12 y ácidos grasos de cadena corta**. Es un alimento **rico en antioxidantes**. No requiere refrigeración y se pueden mantener a temperatura ambiente durante varios meses. Se utiliza en la preparación de todo tipo de platillos en donde se requiera freír o sancochar.



Dulce de Leche

Cremoso, untable y delicioso, el dulce de leche es ideal para disfrutar en cualquier ocasión especial.

Esta elaborado con **leche de vaca cocida y azúcar**. Su consistencia es suave, pegajosa y no forma hilos. Es de color café claro, con aroma a caramelo dulce e irresistible. Se acompaña bien con pan, galletas, helado o pastel y es delicioso a cucharadas.



FLOR DE
ALFALFA®

www.flordealfalfa.com

Carretera Ajuchitlán Colon km 9.3, Colon , Querétaro , México. CP 76270

Correo: info@flordealfalfa.com

Teléfono oficina: (419) 2920252

Teléfono : (419) 2920204 , WhatsApp : 4422267888

