

Lácteos Campo Real S.A.S BOC

Portafolio de Productos 2021



Queso Pera

Es un producto fresco ácido cocido, no madurado de pasta hilada elaborado a partir de la leche fresca de vaca. Nuestro queso pera Campo Real es un queso artesanal (no industrializado), natural (sin conservantes, químicos y extensores).



Beneficios	Características	Usos
Saludables por su bajo contenido de sal. Buena fuente de calcio y proteína Libre de grasas trans	Artesanal Natural Vida útil: Entre 32 y 42 días	<ul style="list-style-type: none"> • El snack ideal para consumir entre comidas, porción de 40 gr adecuada para una dieta diaria. • Loncheras • Refrigerios

Recomendaciones:

- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Se aconseja consumir 10 minutos después de retirarlo de la nevera para que el producto tome sus características originales.



Tipo: Quesos Frescos

Queso Pera: Presentaciones



Tipo
Snack



Queso Pera

40
gramos



Queso Pera

x3
120
gramos



Queso Pera

x6
240
gramos



Queso Pera

x8
320
gramos



Queso Pera

x16
640
gramos

Bloque



Queso Pera

400
gramos



Queso Pera

800
gramos



CO20/962563

Queso Pera Más Vida

Es un producto fresco ácido cocido, no madurado de pasta hilada elaborado a partir de la leche fresca de vaca. Nuestro queso pera Campo Real Más Vida es un queso artesanal (no industrializado), natural (sin conservantes, químicos y extensores). Es un queso funcional ya que por su mayor contenido de calcio (10%) aporta este nutriente en mayor nivel que un queso pera tradicional fortaleciendo los huesos y previniendo los procesos de descalcificación. Puede ser consumido por todo tipo de personas e ideal para mujeres.



Beneficios	Características	Usos
<ul style="list-style-type: none"> • Saludables por su bajo contenido de sal. • Buena fuente de calcio y proteína • Libre de grasas trans • Mayor contenido de calcio como nutriente esencial. 	<p>Artesanal Natural</p> <p>Contiene 10% más de calcio que un Queso Pera Campo Real tradicional.</p> <p>Vida útil: Entre 32 y 42 días</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El snack ideal para consumir entre comidas, porción de 40 gr adecuada para una dieta diaria. • Loncheras • Refrigerios

Apoya social y económicamente a Amase (Asociación de Mujeres con Enfermedades de Seno), la cual tiene como propósito la promoción de la salud y prevención de la enfermedad así como el apoyo a mujeres que padecen la enfermedad. A través del programa vincula laboralmente en Camporeal mujeres sobrevivientes de la enfermedad.

Recomendaciones:

- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Se aconseja consumir 10 minutos después de retirarlo de la nevera para que el producto tome sus características originales.



Tipo: Quesos Funcionales

Queso Pera Más Vida: Presentaciones



Tipo
Snack



Más Calcio

40
gramos



Más Calcio

x6
240
gramos



Más Calcio

x16
640
gramos



Más Calcio

x8
320
gramos



CO20/962563

Quesos Rellenos

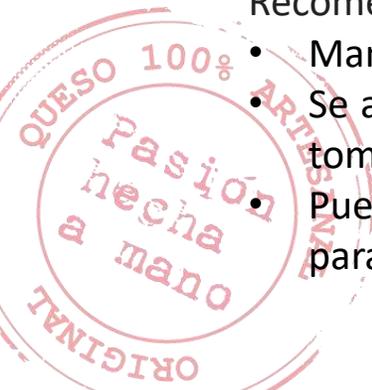
El queso relleno Campo Real es un queso fresco semigraso, semiduro de pasta hilada elaborado a partir de la leche fresca de vaca. Es un queso artesanal (no industrializado), natural (sin conservantes, químicos y extensores). Actualmente viene relleno de tres diferentes sabores: Bocadillo, Arequipe y Mora.



Beneficios	Características	Usos
<ul style="list-style-type: none"> Buena fuente de calcio y proteína Aporta energía proveniente del dulce Libre de grasas trans 	<p>Artesanal Natural Vida útil: Entre 32 y 42 días</p>	<ul style="list-style-type: none"> El snack ideal para consumir entre comidas, porción de 70 gr adecuada para una dieta diaria. Loncheras Refrigerios Postres

Recomendaciones:

- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Se aconseja consumir 15 minutos después de retirarlo de la nevera para que el producto tome sus características originales.
- Puedes llevar el queso al horno microondas y someterlo a calentamiento durante 30 sgs para disfrutar sus sabores y texturas.



CO20/962563

Queso Rellenos: Presentaciones

Tipo Snack
(Arequipe)



Und 70gr



Rellenos - 3 unds

210
gramos



Arequipe

x6
240
gramos

Tipo Snack
(Bocadillo)



Und 70gr



Rellenos - 3 unds

210
gramos



Quesadilla

x6
420
gramos

Tipo Snack
(Moradillo)



Und 70gr



Moradillo

x3
210
gramos



Mix Rellenos

x10
700
gramos



CO20/962563



Quesos Siete Cueros

Queso fresco de pasta hilada, hecho de leche fresca de vaca, queso semiduro, semigraso. Es un queso artesanal (no industrializado), natural (sin conservantes, químicos y extensores). Conocido como queso de mano o queso enrollado. Su nombre Siete Cueros se debe a que cuando el queso esta seco este se va sacando por capas como si tuviera varias pieles, una encima de la otra. Su origen y tradición viene de los llanos Orientales Venezolanos y Colombianos.

Beneficios	Características	Usos
<ul style="list-style-type: none"> Buena fuente de calcio y proteína Libre de grasas trans 	Artesanal Natural Vida útil: Entre 32 y 42 días Sabor suave y ligeramente ácido y muy agradable al paladar	<ul style="list-style-type: none"> Ideal para acompañar con bebidas calientes. Postres Recetas: Ensaladas, panadería y pastelería, nachos, sandwiches

Recomendaciones:

- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Se aconseja consumir 15 minutos después de retirarlo de la nevera para que el producto tome sus características originales.



Línea Institucional: Queso Tipo Mozzarella



Mozzarella
2500
gramos



Mozzarella
1000
gramos



Mozzarella Rallado
1000
gramos

- Queso de pasta hilada artesanal
- Tajadas más gruesas (Aprox. 25 gr)
- Presentación comercial de Kilo
- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Se aconseja consumir 10 minutos después de retirarlo de la nevera
- Ideal para gratinar, sándwiches, pizzas y ensaladas
- Vida útil de 30 días.

Presentaciones:

- Tajado de 2500g
- Tajado de 1000g
- Tajado de 500gr
- Tajado 250gr
- Entero de 2500g
- Entero de 500gr
- Rallado de 1000g



Línea Institucional: Queso Doblecrema



Doble Crema

2500
gramos

- Queso de pasta hilada artesanal
- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Consumir 30 minutos después de retirarlo de la nevera
- Ideal para gratinar, sándwich y ensaladas
- Vida útil de 20 días doble crema rallado y 30 días doble crema entero.

Presentaciones

- Tajado 2500g
- Tajado 500gr
- Entero 2500g
- Rallado de 1000g



Línea Institucional: Queso Campesino



Campesino

2500
gramos

- Queso prensado
- Queso fresco semiduro y semigraso
- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Poseemos dos referencias versión normal y Premium clasificado por su humedad y uso
- Vida útil 20 días campesino normal y 25 días campesino Premium
- Ideal para consumir al desayuno acompañado con bebidas calientes

Presentaciones

- Molido 2500 g
- Entero 2500 g
- Entero 500gr
- Campesino Premium - Entero 2500g



Línea Institucional: Queso Costeño



- Queso prensado
- Queso fresco duro y semigraso
- Característico por su alto contenido de sal como conservante natural
- Ideal para ensaladas de frutas, arepas, palitos de queso, versátil como materia prima.
- Mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C
- Vida útil hasta 25 días costeño entero y 20 días Rallado
- Ideal para consumir al desayuno acompañado con bebidas calientes

Presentaciones

- Rallado 500gr
- Entero 2500gr



Derivados Lácteos



Mantequilla Ghee

180gr
200gr
300gr



Chicharrón de Cuajada

180
gramos

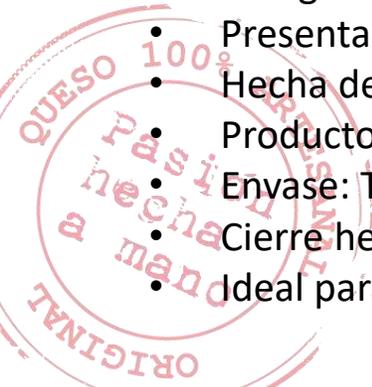


La Mantequilla Ghee, también conocida como mantequilla clarificada u Oro Líquido. Su origen es milenario y ha sido un ingrediente muy conocido en la cocina oriental

- Categoría: Mantequillas
- Presentación comercial: 180gr – 200gr – 300gr.
- Hecha de leche de vaca.
- Producto artesanal y natural.
- Envase: Tarrina Biodegradable, reutilizable.
- Cierre hermético para conservar y preservar el producto.
- Ideal para consumo del hogar y preparaciones culinarias.

Los Chicharrones de Cuajada o Dulce de Cuajada son dulces típicos de la región de Boyacá hechos a base de panela derretida y leche cortada (cuajadas).

- Categoría: Postres Lácteos
- Presentación comercial: 180gr.
- Hecho con cuajada (leche de vaca) y melado de caña.
- Producto artesanal y natural.
- Envase: Minipack con bisagra DARNEL.
- Cierre hermético para conservar y preservar el producto.
- Ideal para consumo del hogar o como snack.



Alimenta tus sentidos de formas diferentes



Queso Paipa

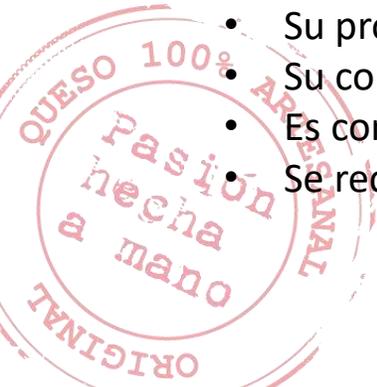


- Único Queso semi-madurado de origen Colombiano (21 días de maduración en cava).
- Queso Tipo Gourmet* Artesanal
- Con Denominación de Origen Protegida; respeta las técnicas de preparación y elaboración asegurando la región geográfica y los insumos que se requieren.
- Ideal y recomendado para dietas debido a su alto contenido proteico; que lo convierte en un alimento que genera sensación de saciedad y evitar estar picando entre comidas
- Naturalmente libre de lactosa. Esta pérdida se produce gracias al proceso de maduración.



TIPS DE CONSUMO:

- Puede estar expuesto sin empaque y durar varias semanas en ese estado sin perder sus características organolépticas. Si se desea potencializar su sabor y sus notas podrá dejarse en un lugar seco para que pueda oxigenarse, sin empaque y cubrir con una toalla de papel. Así se vendía originalmente.
- El mantenerlo sin refrigeración no lo daña, por el contrario se van fortaleciendo sus características organolépticas
- Su proceso de elaboración es la clave en la obtención de su sabor, textura, color y olor
- Su consumo ideal se hace a temperatura ambiente (30min – 1hr fuera de refrigeración)
- Es comparable a un parmesano, ideal para ser rallado y combinar alimentos.
- Se recomienda tajar en finas y delgadas lonjas que permiten degustarlo mejor y disfrutar su esencia.



*Gourmet: Palabra francesa, concepto gastronómico: comida de elaboración refinada, cultura del buen comer, alta cocina

*Maridaje: Armonía, complementación, contraste de Sabores, explosión sensorial

Queso Paipa: Usos y preparaciones



- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue
- Enriquecer Salsas
- Gratinar (Lasgnas, carnes, hamburguesas, pizzas)
- Rallar en pastas/Spaguettis
- Horneados

MARIDAJE*:

Vinos Tintos
(aromas frutales)



Cervezas
(artesanales)



Carnes Frías



Salsas Agrídulces



Bebidas/infusiones
calientes

Frutos Secos



*Gourmet: Palabra francesa, concepto gastronómico: comida de elaboración refinada, cultura del buen comer, alta cocina

*Maridaje: Armonía, complementación, contraste de Sabores, explosión sensorial

Queso Paipa: Presentaciones



Enteros y
cuñas



Queso Paipa

Torta



Queso Paipa

450
gramos



Queso Paipa

230
gramos



Queso Paipa

Peso
Variable
KG



Queso Paipa

30
gramos

Rallados y
Tajados



Paipa Rallado

100
gramos



Paipa Rallado

250
gramos



Paipa Rallado

500
gramos



Paipa Tajado

180
gramos

Con
Especias



Paipa - Especias

250
gramos



Paipa - Pimienta Roja

250
gramos



Paipa - Pimienta Negra

250
gramos



Queso Gouda



- Gouda u Holandes (Denominado así por su ciudad de origen, nombre genérico) Aunque realmente en Gouda no se producían; sino que se comercializaban, y quedo con este nombre.
- Queso Tipo Gourmet* Artesanal, revestido de cera o parafina roja (evita que se seque completamente)
- Es elaborado con base a la receta original, para la cual recibimos las tradiciones y técnicas directas de un experto Holandés.
- Leche de Vaca pasteurizada. Cuenta con 3 a 4 semanas de maduración



Tips de Consumo:

- Su consumo ideal se hace a temperatura ambiente (30min – 1hr fuera de refrigeración)
- Cortar en tajadas, colocando la punta del cuchillo en el centro de la rueda del queso. De cada tajada retirar la parafina que le recubre.
- Conservar en nevera recubriendo con papel film o aluminio

Preparaciones y Usos:

- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue
- Ensaladas
- Salsa de Queso
- Rallado sobre verduras
- Sanwiches



MARIDAJE*:

Vinos Blanco/ Tintos
(Ligero y frutado)



Cervezas
(sabor intenso
caramelo/dulce)



Pan Integral



Frutas Dulces





Queso Gouda Scheentra

- Queso artesanal de origen holandés versión premium del queso **Gouda**. La receta tradicional fue traída por un experto quesero holandés de apellido **Scheentra**, quien nos la compartió y heredo; en su honor nombramos este queso.
- Cubierto en parafina negra, evoca elegancia y misterio; es un queso madurado, semiduro y semigraso, de textura interior firme y color marfil poco común en Colombia, corteza dura y seca y sabor acentuado.
- **Tiempo de maduración:** 12 semanas de maduración



Receta Holandesa

400
gramos

MARIDAJE*:

Vinos Blanco/ Tintos
(Ligero y frutado)



Cervezas
(artesanales)



Preparaciones y Usos:

- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue
- Ensaladas
- Salsa de Queso
- Rallado sobre verduras
- Sanwiches



Queso Pera Semimadurado



- Queso de pasta hilada, en este proceso el queso pierde grasa lo cual lo convierte en una opción saludable y Gourmet.
- Con 3 semanas de maduración (semi-maduro)
- Artesanal, revestido de cera o parafina (según sabor). Rojo Natural, Verde Especies (Comino, Albaca, Tomillo y Laurel) y Marrón Ahumado

TIPS:

- Ideal como obsequio, apropiado en eventos sociales, corporativos o familiares. Tres sabores de quesos artesanales pensados para paladares exquisitos y refinados.
 - Ahumado: Sabor delicado, ligeramente salado y notas fuertes a humo. Parafina color café.
 - Especies: Sabor persistente y ligeramente salado por la mezcla de Tomillo, Laurel, albahaca y comino. Parafina de color verde.
 - Natural: Sabor natural, neutraliza los sabores intensos del ahumado y el de especias, dándole un respiro al paladar al generar la mezcla perfecta de sabores. Cuenta con parafina de color rojo.

PREPARACIONES/USOS:

- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue

MARIDAJE*:

Vinos Rosado/ Tintos
(Ligero y frutado)



Cervezas
(artesanales)



Queso Pera Semimadurado: Presentaciones



Gourmet Real
Torta x 400gr



Tortolito
Corazón x 60gr



Mix Gourmet
Tres quesos x 100gr c/uno
(300gr)



Queso Ahumado Caciocavallo



- Queso de pasta hilada en forma de gota, en este proceso el queso pierde grasa lo cual lo convierte en una opción saludable y Gourmet.
- Con 3 semanas de maduración (semi-maduro)



Queso Ahumado

400
gramos



Queso Ahumado

40
gramos

- Es un queso madurado, con forma de gota; su corteza es consistente y lisa color caoba e internamente blanco amarillento.
- Cuenta con un aroma intenso y un sabor característico a humo, logrado de manera natural al ser ahumado con leña dulce.

MARIDAJE*:

Vinos Blanco/ Tintos
(Ligero y frutado)



Cervezas
(artesanales)



PREPARACIONES/USOS:

- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue
- Parrilladas
- Ensaladas Frescas
- Pastas



Queso Especias Caciocavallo



- Queso de pasta hilada en forma de gota, en este proceso el queso pierde grasa lo cual lo convierte en una opción saludable y Gourmet.
- Con 3 semanas de maduración (semi-maduro)



Queso
con Especias

400
gramos

Es un queso madurado, con forma de gota; su corteza es consistente y su color interno es blanco amarillento con trazas de finas hierbas. Cuenta con un sabor ligeramente salado y picante al cual se le atribuye la mezcla de especias naturales como comino, albahaca, tomillo y laurel.

MARIDAJE*:

Vinos Blanco/ Tintos
(Ligero y frutado)



Cervezas
(artesanales)



PREPARACIONES/USOS:

- Tablas de Quesos
- Pasabocas / Dips
- Fondue
- Parrilladas
- Ensaladas Frescas
- Pastas



Tipo: Quesos Madurados

Portafolio Navidad 2021: Nuevas presentaciones



12 tajadas
Contiene: (3) Paipa Natural, (3) Especies, (3) Pimienta Roja y (3) Pimienta Negra

Paipa Mix Tajado

220
gramos



3 Quesos Paipa 250gr c/uno
Contiene: (1) Paipa Natural, (1) Pimienta Roja y (1) Pimienta Negra

Paipa Mix Malla

750
gramos



Queso Gouda Tajado

180
gramos



Tipo: Quesos Madurados

Portafolio Navidad 2021: Referencias regulares.



Queso Gouda
400
gramos



Receta Holandesa
400
gramos



Queso Paipa
450
gramos



Queso con Especias
400
gramos



Queso Ahumado
400
gramos



Gourmet Real
400
gramos



Gourmet Real
200
gramos



Ante- samos



Queseros

