

Uno de los derivados del queso más popular son las barras de queso blando fundido. Las barras cremosas son ideales para diversos usos en la cocina y para el acompañamiento de bocadillos. La presentación en barra permite la preparación al instante de la loncha. Hemos conseguido un punto de elasticidad del queso que permite un corte perfecto de la máquina o el cuchillo, evitando que se pegue o se quiebre. Y manteniendo la calidad de su sabor suave, ideal para cualquier acompañamiento.

Presentamos nuestro producto en tamaños que van de los 2 kg de la barra de 9 x 9 a los 3 kg de la barra de 11 x 11, así usted podrá elegir la pieza más adecuada para sus exigencias.

Mercamps



Es la barra de sabor clásico, parecido a los goudas, pero sin olvidar que se trata de queso fundido, de textura más uniforme y que permite un corte perfecto.

Fórmula especial rica en calcio y sodio para una completa alimentación infantil.

Tamaños:

En barras de 9 x 9 de 2 kg.

En barras de 11 x 11 de 3 kg.

Al Jamón

Barra cremosa con trocitos de jamón y un perfecto equilibrio entre el sabor del queso y el jamón.

Tamaños:

En barras de 9 x 9 de 2 kg.

En barras de 11 x 11 de 3 kg.

M & M



Es la barra de más cremosa y suave de la gama. Su gran cremosidad lo hace ideal para fundirse en el paladar, pero mantiene sus cualidades para la limpieza en el corte.

Tamaños:

En barras de 9 x 9 de 2 kg.

En barras de 11 x 11 de 3 kg.

Es una barra cremosa pero con el sabor auténtico del queso de Menorca, profundo y aromático, único en quesos cremosos. Ideal para los amantes del queso de sabor. Goza de las mismas cualidades de corte impecable de todas nuestras barras.

Tamaños:

En barras de 9 x 9 de 2 kg.

En barras de 11 x 11 de 3 kg.



Gran Consumo



Lo que identifica esta barra cremosa es su perfecto equilibrio de sabores y texturas que gusta al segmento más amplio de consumidores. El mismo equilibrio que hemos conseguido entre calidad y precio, manteniendo sus cualidades de corte de la loncha que ni se pega ni se desmorona.

Tamaños:

En barras de 9 x 9 de 2 kg.

En barras de 11 x 11 de 3 kg.

Especial Bollería

Elaboramos un producto lácteo que aguanta perfectamente la alta cocción sin que el queso se derrame.

El formato se adapta al que nos proponga el fabricante.

M &M Lácteos – C/ Quatre Boques, 1 – Polígono industrial La Troxta
07730 Alaior – Menorca – España
Tel. 971 378 770 – Fax. 971 378 187
E-mail: correo@mmlacteos.com – web: <http://www.mmlacteos.com>

