



En **SommerFeld**, nos dedicamos a la elaboración de quesos de alta calidad, definidos por un compromiso innegociable: **quesos 100% de leche pasteurizada de vaca**. No solo producimos quesos; preservamos la esencia natural de la leche para llevar a su mesa la **máxima expresión de calidad y confianza**.



Características del Queso



Rallabilidad.



Gratinado.



Pardeamiento (Browning)



Sabor en Frío (Palatabilidad)



Rebanado.



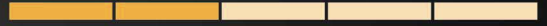
Elasticidad / Estiramiento
(stretchability)



Sabor en Caliente (Palatabilidad)



Sal.



Indicador de Desempeño*

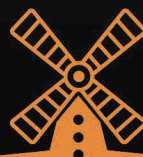
En una escala del 1 al 5

1 ralla - Bajo 3 rallas - Bueno 5 rallas - Excelente

*El propósito de esta herramienta es estandarizar la cata, transformando percepciones subjetivas en métricas comparables. Desglosando cada atributo, permite identificar rápidamente la potencia o suavidad de cada variedad; esto guía a los clientes en la comprensión de sus gustos y a seleccionar quesos según su tolerancia a sabores intensos o su preferencia por texturas untuosas.



Sabor y Tradición





PRESENTACIONES EN BARRAS



Queso Menonita

Presentaciones:
Barra de 400 g (0.88 lb) pz
Cod: 44821



Queso Manchego

Presentaciones:
Barra de 400 g (0.88 lb) pz
Cod: 4567



Queso Monterey Jack

Presentaciones:
Barra de 400 g (0.88 lb) pz
Cod: 4581



Queso Gouda

Presentaciones:
Barra de 1,25 kg aprox
Cod: 4048



Queso Menonita

Presentaciones:
Barra de 1,25 kg aprox
Cod: 4031

*Aprox / Venta a Granel.

*PZ / Venta por pieza en Peso Neto.





PRESENTACIONES EN BARRAS



Queso Menonita

Presentaciones:
Barra de 2,5 kg aprox
Cod: 4475



Queso Menonita

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4239



Queso Manchego

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4574



Queso Monterey Jack

Presentaciones:
Barra de 2,2 k
Cod: 4536



Queso Monterey Jack

Presentaciones:
Barra de 4,5 kg (10 lb) aprox
Cod: 4307

*Aprox / Venta a Granel.

*PZ / Venta por pieza en Peso Neto.





PRESENTACIONES EN BARRAS



Queso Gouda

Presentaciones:
Barra de 2,5 kg aprox
Cod: 4512



Queso Gouda

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4246



Queso Daysi

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4598



Queso Daysi Blanco

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4260



Queso Mozzarella

Presentaciones:
Barra de 2,27 kg aprox
Cod: 4505



Queso Cheddar

Presentaciones:
Barra de 3,3 kg aprox
Cod: 4543

*Aprox / Venta a Granel.

*PZ / Venta por pieza en Peso Neto.





PRESENTACIONES RALLADOS



Queso Mozzarella

Presentaciones:
Bolsa Ralados de 200 g pz
Cod: **4604** (7680)



Queso Gouda

Presentaciones:
Bolsa Ralados de 200 g pz
Cod: **4611** (7659)



Queso Manchego

Presentaciones:
Bolsa Ralados de 200 g pz
Cod: **4628** (7673)



Queso Menonita

Presentaciones:
Barra de 1 kg pz
Cod: **4529**

*Aprox / Venta a Granel.

*PZ / Venta por pieza en Peso Neto.





Nuestra línea de **cremas SommerFeld**, representa la máxima pureza del campo. Elaboradas exclusivamente con **leche 100% seleccionada**, cada gota ofrece una densidad y un perfil de sabor inigualables.



Características de la Crema



Consistencia: Viscosa



Ácidoz: Media



Aroma: Suave a Lácteo



Sal.



Cremosidad: Semi Sólida



Color: Ligeramente amarillo



Sabor (Palatabilidad)



Indicador de Desempeño*

En una escala del 1 al 5

1 ralla - Bajo 3 rallas - Bueno 5 rallas - Excelente

*El propósito de esta herramienta es estandarizar la cata, transformando percepciones subjetivas en métricas comparables. Desglosando cada atributo, permite identificar rápidamente la potencia o suavidad de cada variedad; esto guía a los clientes en la comprensión de sus gustos y a seleccionar quesos según su tolerancia a sabores intensos o su preferencia por texturas untuosas.



Sabor y Tradición





PRESENTACIONES DE CREMA



Crema 200 ml

Presentaciones:
Barra de 200 ml (196 g)
Cod: 4000



Crema 426 ml

Presentaciones:
Barra de 426 ml (417 g)
Cod: 4017



Crema 900 ml

Presentaciones:
Barra de 900 ml (882 g)
Cod: 4024

*Aprox / Venta a Granel.

*PZ / Venta por pieza en Peso Neto.





SOLUCIONES ALIMENTICIAS PARA TU NEGOCIO.

 **SOMMER FELD**

 **+52 998 415 4696**

 **TENCIONACLIENTES@SOMMERFELD.COM.MX**

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS. ALIMÉNTATE SANAMENTE.
Derechos Reservados © Marcas, Diseño y Fotos: SOMMER FELD, S.A de C.V.



WWW.SOMMERFELD.COM.MX