



# QUESOS DUROS



**QUESO PROVOLETA PARRILLERA**  
Porción 250grs (aprox.)  
Conservación: entre 2°C a 8°C



**QUESO REGGIANITO**  
Horma 7 kg (aprox.)  
Conservación: entre 2°C a 8°C



**QUESO PARMESANO**  
Horma 18 kg (aprox.)  
Cuña 2 kg (aprox.)  
Conservación: entre 2°C a 8°C

[www.leig-lac.com](http://www.leig-lac.com)



**QUESO PROVOLONE HILADO**  
Horma 3,5 kg (aprox.)  
Conservación: entre 2°C a 8°C



**QUESO SARDO**  
Horma 3 kg (aprox.)  
Conservación: entre 2°C a 8°C

# QUESOS SEMIDUROS



**QUESO TYBO**  
 Horma 4 kg (aprox.)  
 Envasado al vacío  
 Conservación: entre 2°C a 8°C



**MOZZARELLA**  
**EN BARRA** Horma 4 kg (aprox.)  
**EN TUBO** Horma 4,5 kg (aprox.)  
 Envasado al vacío - Conservación: entre 2°C a 8°C



**QUESO GUYERITO**  
 Horma 19 kg (aprox.)  
 Conservación: entre 2°C a 8°C



**QUESO FYNBO**  
 Horma 4,4 kg (aprox.)  
 Conservación: entre 8°C a 12°C



**QUESO CRIOLLO**  
 Horma 5 kg (aprox.)  
 Conservación: entre 8°C a 12°C



**QUESO HOLANDA**  
 Horma 4 kg (aprox.)  
 Conservación: entre 8°C a 12°C



**QUESO GRUYERE**  
 Horma 25 kg (aprox.)  
 Cuña 2,5 kg (aprox.)  
 Termoformado con sistema  
 Conservación: entre 8°C a 12°C



**QUESO FONTINA**  
 Horma 6,5 kg (aprox.)  
 Conservación: entre 8°C a 12°C



# QUESOS BLANDOS



## QUESO CREMOSO

Horma 4,1 kg (aprox.)



Envasado al vacío

Conservación: entre 2°C a 8°C



## QUESO POR SALUT

Horma 3,6 kg (aprox.)



Envasado al vacío

Conservación: entre 2°C a 8°C



## QUESO AZUL

Horma 1,9 kg (aprox.)

Envasado en papel metalizado

Conservación: entre 2°C a 8°C

## QUESO POR SALUT LIGHT

Horma 1,8 kg (aprox.)

Envasado al vacío

Conservación: entre 2°C a 8°C



## CREMA DE LECHE

Tacho 4 lts.

Conservación: entre 2°C a 8°C



## CREMA DE LECHE

Tacho 10 lts.

Conservación: entre 2°C a 8°C



## PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN

- Buenos Aires
- Chaco
- Entre Ríos
- Santiago del Estero
- La Rioja
- Mendoza
- Salta
- San Juan
- Santa Fe
- Jujuy
- Chubut

