

2026

TAMBO FÁBRICA

PECORINA

ooby maru



# Nosotros

Pecorina by Maru es un tambo-fábrica ubicado en la localidad de Acevedo, Pergamino, provincia de Buenos Aires. El establecimiento se encuentra en un campo que perteneció a Antonia Acevedo, quien lo donó a la congregación religiosa Ana María Janer con el propósito de desarrollar actividades de capacitación y educación, especialmente dirigidas a la mujer rural. Al alquilar este espacio, Pecorina by Maru continúa con este legado, enfocándose en la producción y promoción de productos lácteos de alta calidad.

# Nuestra leche

Leche A2: más natural, más digestiva.

En Pecorina elaboramos nuestros productos con leche que contiene exclusivamente proteína A2, una variante natural que se diferencia de la leche convencional por ser más suave para el organismo. La leche está compuesta por diferentes proteínas, entre ellas la beta-caseína, que puede presentarse en dos formas: A1 y A2. La mayoría de las leches comerciales contienen una mezcla de ambas, pero la leche A2, presente de forma natural en ciertos animales seleccionados, contiene solo la beta-caseína A2.

## Beneficios

- Más fácil de digerir, contiene solo proteína A2, natural y suave para tu sistema digestivo.
- Menos molestias, evita inflamaciones, hinchazón y malestares que causa la proteína A1 de la leche común.
- Misma nutrición, mejor tolerancia; aporta calcio, proteínas y vitaminas, como la leche tradicional.
- Ideal para personas sensibles (no intolerantes a la lactosa), una opción real para quienes sienten que la leche común “les cae mal”.
- Natural por origen, proviene de animales seleccionadas que producen solo proteína A2, sin modificaciones.

# Queso Pamperino

## En distintas etapas de maduración:

El Pamperino es un queso de oveja de sabor característico y textura firme, que se transforma con el paso del tiempo.

- En su versión **estacionado de 3 a 6 meses**, se presenta más suave, con un perfil lácteo fresco y delicado, ideal para quienes prefieren sabores más sutiles.
- Cuando está estacionado entre **6 meses y un año**, desarrolla un sabor más pronunciado y complejo, con una textura compacta y un leve picor.
- El Pamperino estacionado por **más de un año** alcanza su máxima expresión: intenso, firme y con notas saladas y especiadas, perfecto para rallar, servir en escamas o acompañar tablas gourmet.
- Además, ofrecemos el **Pamperino Romano**, de sabor fuerte y salado, ideal para realzar platos como pastas, risottos y sopas.



# Queso Perga Grana

## En distintas etapas de maduración:

Inspirado en el clásico italiano de pasta dura y textura granulada, elaborado con leche de oveja seleccionada.

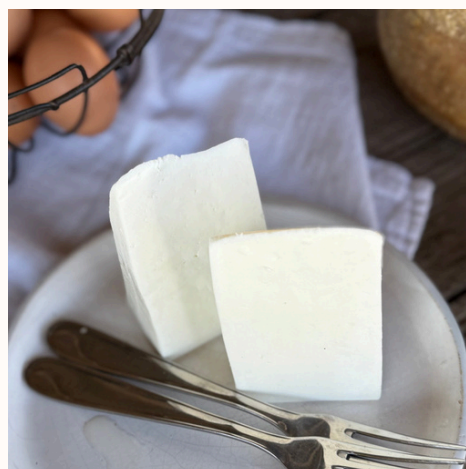
- En su versión estacionada entre 3 y 6 meses, presenta una textura firme pero aún húmeda y cremosa, con un sabor delicado y equilibrado, donde predominan las notas lácteas frescas. Ideal para disfrutar en trozos, tablas o acompañado de vinos y frutas.
- A medida que madura, entre 6 meses y 1 año, desarrolla su característico grano fino, una textura más seca y quebradiza, y un sabor más intenso y persistente, con notas a manteca y frutos secos, además de un leve toque picante propio de su maduración.

Perfecto para rallar sobre pastas y risottos, o disfrutar en escamas junto a frutos secos, miel o charcutería artesanal.



## Cremoso de oveja

Textura suave y untuosa, de sabor delicado y ligeramente dulce. Ideal para acompañar panes artesanales o disfrutar solo.



## Ricota de oveja

Textura firme y menos húmeda que la ricota tradicional. Ideal para rellenos, ensaladas o como acompañamiento.



## Dulce de Leche de oveja

De consistencia cremosa y sabor profundo, este dulce de leche se destaca por su intensidad y suavidad, con notas únicas gracias a la leche de oveja.





## Queso brie

Queso de pasta blanda y textura cremosa, con sabor suave, mantecoso y elegante. La leche de oveja le da un carácter más persistente y refinado.

Presentaciones de 1kg/ 1,5kg



## Queso Camembert

De corteza blanca y pasta tierna, ofrece un sabor más intenso que el Brie, con notas lácticas y un final redondo. Ideal para quienes buscan una experiencia gourmet auténtica.

Presentaciones de 100g y 250g

# Provoleta Parrillera

100% leche de oveja

Nuestra provoleta reúne la esencia del ritual argentino de la parrilla, elaborada íntegramente con leche de oveja, que le aporta un carácter mas intenso, aromático y naturalmente mantecoso. Su punto de maduración esta pensando para lograr una cocción perfecta en parrilla, plancha, sartén u horno: exteriores firmes y dorados, interiores suaves y elásticos.

Presentación en discos de aprox 105g o en cilindro entero de aprox 850g



# Nuestras Gallinas

## PASTORILES

Las gallinas pastoriles viven en libertad, disfrutando del sol y del pasto todos los días. Su alimentación natural, a base de granos, pasturas e insectos, da origen a huevos más ricos, de sabor auténtico y yema intensa, llenos de nutrientes y producidos con respeto por el bienestar animal y la naturaleza.



# Huevos de gallinas pastoriles

Provenientes de gallinas criadas en pastoreo, con libertad para moverse y alimentarse naturalmente. De cáscara firme y yema intensa, ofrecen un sabor auténtico y una calidad superior.





# Contacto

+5492477650438

pecorinabymaru@gmail.com

Avenida Pellegrini 3380 Local 1

[www.pecorina.com.ar](http://www.pecorina.com.ar)

