Quescrem

especialistas en queso-crema

MUCHO MÁS QUE

Queso Crema

¿Quiénes somos?

Una empresa láctea gallega muy innovadora, especializada en queso crema, mascarpone, y otros productos lácteos de alto valor con una excelente calidad y funcionalidad culinaria.

Nuestras materias primas lácteas (leche, nata y mazada) proceden de nuestra comarca en la provincia de Lugo, garantizando así la máxima frescura y calidad.

Nacimos hace 15 años como una spin-off de un proyecto de investigación de la USC y a día de hoy nuestros productos se venden en 42 países de los 5 continentes gracias a nuestra apuesta continua por la diferenciación, la calidad y el I+D+i.

Productos para:

- Industria Alimentaria
- Pastelería y Panadería
- Foodservice
- Retail

Quescrem
especialistas en queso-crema

Un poco sobre nosotros

90 Empleados

3 plantas de producción

42 países

250 Referencias producto

+50 familias de producto

Cifras de 2021

3.800 Toneladas de queso

2006
Quescrem
Fundación de la empresa

2009
Lanzamiento
Mascarpone

2011
Lanzamiento
Quescrem Plus

2012
Primera ampliación de la fábrica

2014
Premio a la Actividad Económica por el Éxito Empresarial

2014
Lanzamiento
Mascarpone 0% Lactosa

2015
Segunda ampliación de la fábrica

2016
Lanzamiento
Yogur Culinario

2017
3 estrellas iTQi
Queso Crema Natural

2018
2 estrellas iTQi
Mascarpone

2018
Inauguración de la segunda planta de producción

Premios de Galicia de alimentación

2019
Lanzamiento
Stracchino
Chocolate y avellanas
Kéfir

2020
Premio Galicia Alimentación al producto innovador
Kefir untable

2020
Apertura de filial en China con oficina en Shangai

2021
15 Aniversario

Seguimos...

Innovamos

Creemos firmemente en la innovación como una forma de apoyar a nuestros clientes y socios, y es por eso que contamos con una gran capacidad para innovar en tres áreas:

DESARROLLO DE PROYECTOS

Estamos a la vanguardia en investigación y desarrollo. Nuestra investigación se basa en temas relacionados con las necesidades específicas de los segmentos de población, aspectos nutricionales, ingredientes y tecnologías de fabricación. Colaboramos en muchos proyectos sobre productos lácteos, tanto en España como a nivel internacional.

DESARROLLO DE PRODUCTOS

Disponemos de una amplia gama de productos para cada canal, y desarrollamos continuamente nuevos productos adaptados a las necesidades de nuestros clientes y mercados. También producimos productos a medida para clientes completamente adaptados a sus propios procesos de producción, con materias primas, características y sabores específicos.

DESARROLLO CULINARIOT

Proporcionamos apoyo técnico culinario a nuestros clientes y a los suyos. Tenemos un equipo de profesionales culinarios que conforman nuestra área de Gastroteq. Es un equipo multidisciplinario compuesto por chefs y pasteleros que ponen a nuestra disposición su experiencia y conocimientos.

Utilizamos tecnología y sistemas de producción propios, diseñados por nosotros para garantizar la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y la sostenibilidad de los procesos.

Queso crema, Mascarpone y mucho más

Ofrecemos una amplia gama de productos especialmente diseñados para cada canal y tipo de cliente, con una variedad de texturas, funcionalidades y sabores para satisfacer todo tipo de necesidades.

Nuestos productos se caracterizan por:

- Alta calidad organoléptica
- Excelente funcionalidad culinaria
- Materias primas lácteas de calidad

Desarrollamos, creamos, producimos productos lácteos innovadores, todo con materias primas nobles. La más alta calidad aprobada por certificaciones y premios internacionales:

IFS Food

FDA

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE iTQi BRUSSELS

SELECTION SIAL INNOVATION PARIS 2018 SELECTION

HALAL FOOD COUNCIL OF EUROPE حلال HALAL

Productos para profesionales

Quescrem Natural

Textura ligera y cremosa con aromas lácticos equilibrados. Primer queso crema diseñado y producido en Galicia.

Quescrem Mascarpone

Altas capacidades funcionales.
42% materia grasa.
Único mascarpone gallego del mercado.

Quescrem Receta Original

Textura consistente con aroma láctico suave.

Quescrem Bio

Certificado ecológico, se produce con materias primas de proximidad. Ingredientes provenientes de agricultura y ganaderías ecológicas.

Quescrem con Rulo de Cabra

Con auténtico rulo de Cabra y sin aromas artificiales. Muy fácil de utilizar y 0% de mermas.

Yogur Culinario

Textura y sabor 3 veces más intenso que el yogur estándar.

Quescrem Plus

Resiste congelación sin desestabilizarse y el calentamiento sin fundirse, tanto en fritura como en horneado

Quescrem +PRO

Sabroso queso crema con alto contenido de proteínas y menos grasa.

y mucho más...

	500g	2Kg	5Kg	10 Kg
QUESCREM REGULAR	●	●	●	●
QUESCREM MASCARPONE	●	●	●	●
QUESCREM BIO		●	●	
QUESCREM ORIGINAL RECIPE		●	●	
QUESCREM WITH GOAT CHEESE LOG	●			
CULINARY YOGHURT	●	●		
QUESCREM PLUS	●	●		●
QUESCREM +PRO	●	●		

Productos para consumidores

Una amplia variedad de Quesos Crema con sabores y características para todo tipo de consumidores, desde los que buscan nuevos sabores hasta los que prefieren una alternativa más saludable.

Quescrem Natural

Quescrem Mascarpone

Quescrem Mascarpone 0% Lactosa

Quescrem Kéfir

Quescrem Ajo y Finas Hierbas

Quescrem Queso Azul

Quescrem Light

Quescrem 0% Lactosa

Quescrem con aceitunas

Nuestro Quescrem con aceitunas, un queso crema que triunfa fuera de España.

Quescrem +PRO

Alto contenido en proteínas y con un 50% menos de grasa que Quescrem natural.

Gama Especial Repostería

Mascarpone y queso crema en formato especial para repostería y con un sabor y funcionalidad excelentes.

y mucho más...

Algunas ideas deliciosas para usar *Quescrem*

Cheesecake extra cremosa

Tarta de queso vasca

Red Velvet

Cheesecake de Yogur

Roll de tramisú

Mont Blanc con mascarpone

Coulant de cheesecake

Trenza de Cheesecake

Croissant de Cheesecake

Patatas gratinadas al queso con ajo y finas hierbas

Risotto con mascarpone

Exquisiña Tarta de queixo galega

MÁS INFORMACIÓN

P.I. Castro Riberas de Lea,p. 54-57
27260 Castro de Rei - LUGO, ESPAÑA
info@quescrem.es
(+34) 982 310 276
www.quescrem.es

Escanea este código QR para descubrir todas nuestras recetas Quescrem