

# QUESOS ESPECIALES HOSTELERÍA



# INTRODUCCIÓN

Lactalis Food Service, compañía líder en el sector profesional, pone a su disposición una amplia gama de quesos dirigidos al sector Ho.Re.Ca. Nuestra prioridad sigue siendo la de crecer acompañando a nuestros clientes, innovando y adaptándonos a las necesidades del mercado.

## NUESTRAS MARCAS



Président Professional es una marca comprometida en apoyar a todos aquellos que creen que el arte culinario es un arte en sí mismo, desde la materia prima hasta la presentación.

En este sentido queremos contribuir a este arte ofreciendo una gama completa de productos lácteos que permitan combinar creatividad y sabor al profesional de la restauración siempre con la máxima calidad para estar a la altura de los profesionales más exigentes.



En Quesos Campobello fabricamos nuestros productos desde hace más de 45 años en la provincia de Albacete, con una gran pasión quesera y un foco constante en la innovación en formatos pensados para satisfacer las necesidades del hostelero.

Nuestro maestro quesero aplica su sabiduría y su larga experiencia en la elaboración de los mejores productos para obtener un queso de sabor intenso con matices delicados, de aroma suave y firme al paladar.



Galbani es la marca de productos lácteos nº 1 en Italia y el 1º exportador de quesos italianos en el mundo. Es sinónimo de excelencia y calidad de nuestros productos y recetas, y, es la marca emblema de una gran tradición culinaria.

Para atender a los profesionales, Galbani ha creado Galbani Professionale, con productos adaptados a la restauración y la pastelería, respondiendo así a las exigencias actuales de los profesionales del sector.



Cinco generaciones de maestros queseros dedican su saber hacer a un queso de sabor único, elaborado con leche cruda de oveja, fiel a sus orígenes naturales y a la altura de una obra maestra de la artesanía.

Siguiendo este ritual de elaboración artesanal, durante su curación el queso es cepillado, bañado en aceite y volteado manualmente hasta alcanzar su momento óptimo de maduración. Por todo esto, es para muchos el queso curado perfecto.

## LEYENDA DE ICONOS

### Tipos de leche



LECHE CRUDA



LECHE PASTEURIZADA

### Especies animales



VACA



OVEJA



CABRA



BUFALA



CERDO

### Ventajas



AHORRO DE TIEMPO



OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS



REDUCCIÓN DE MERMAS



ESCANDALLO PERFECTO



DIFERENCIACIÓN Y CALIDAD

# QUESO VIEJO

## Flor de Esgueva Viejo Pieza 3,2 kg



100% leche cruda de oveja y madurado un mínimo de 7 meses.

Con color pajizo, pequeños ojos repartidos en superficie y una pasta firme y compacta.

Es un queso equilibrado y redondo, de intensidad media-alta.



## Flor de Esgueva Tapas Maestras Cuña 210 g



IDEAL TAPAS.  
RACIONES. CATERING



El formato en cuña ya cortada permite una manipulación muy sencilla e higiénica.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO             | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|--------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 19720  | Flor de Esgueva Viejo 3,2 kg         | 2        | 7            | 56           | 8410100057859 | 08410100872018 |
| 19019  | Flor de Esgueva Tapas Maestras 210 g | 8        | 19           | 171          | 8410285190198 | 68410285190190 |





# QUESO CURADO / SEMICURADO / TIERNO

## Campobello Curado Pieza 3 kg



La cuidada mezcla de leche de vaca, oveja y cabra forma un equilibrio perfecto de sabor intenso con matices delicados, aroma suave y textura firme al paladar.



## Campobello Semicurado Pieza 3 kg



Sabor suave y equilibrado gracias a la cuidada mezcla de leche de vaca, oveja y cabra.



## Campobello Curado y Semicurado Media Pieza 1,5 kg



Nuevo formato en media pieza, envasada al vacío.



## Campobello Semicurado lonchas Pack 400 g



16 lonchas de 25 g de fácil manipulación sin papel separador. Lonchas de 11x9,5 cm.



## Campobello Tierno Barra 3 kg



Sabor lácteo, y textura firme.

Fácil loncheado gracias a su textura consistente.



## Campobello Tierno lonchas Pack 400 g



16 lonchas de 25 g de fácil manipulación sin papel separador. Lonchas de 11x9,5 cm.





# QUESO CURADO / SEMICURADO / TIERNO

## El Ventero bajo en sal Barra 3 kg



Alternativa más sana  
ideal para colectividades  
sanitarias.

Perfecto para una  
alimentación equilibrada.

Su formato en barra es  
fácil de lonchear.



## Gran Capitán Curado Pieza 3 kg



Intenso sabor a mezcla  
de leche de vaca y oveja e  
inconfundible textura.

Color marfil casi pajizo y  
ojos grandes.



## Gran Capitán Semicurado Pieza 3 kg



Sabor suave y delicado.  
Color crema y ojos  
grandes.



## Gran Capitán Semicurado Lonchas 80 g



Queso de vaca tierno,  
elaborado con leche  
pasteurizada de vaca de  
origen 100% español.



## El Cigarral Lonchas 80 g



Queso de vaca tierno,  
elaborado con leche  
pasteurizada de vaca de  
origen 100% español.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO             | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|--------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 127310 | Campobello Curado 3 kg               | 2        | 7            | 84           | 8410285192123 | 18410285192120 |
| 169957 | Campobello Curado 1,5 kg             | 5        | 8            | 72           | 8410285811093 | 98410285101524 |
| 127309 | Campobello Semicurado 3 kg           | 2        | 7            | 84           | 8410285192116 | 18410285192113 |
| 175469 | Campobello Semicurado 1,5 kg         | 5        | 8            | 72           | 8410285811109 | 98410285101517 |
| 156843 | Campobello Semicurado Lonchas 400 g  | 8        | 12           | 120          | 8410285998787 | 18410285998784 |
| 156762 | Campobello Tierno Barra 3 kg         | 2        | 10           | 100          | 8410285192109 | 98410285192102 |
| 156842 | Campobello Tierno lonchas 400 g      | 8        | 12           | 120          | 8410285998770 | 18410285998777 |
| 52178  | El Ventero bajo en sal Barra 3 kg    | 2        | 10           | 120          | 8410633013070 | 9841063352985  |
| 52070  | Gran Capitán Curado 3 kg             | 2        | 7            | 84           | 8411049000227 | 98411049024202 |
| 156813 | Gran Capitán Semicurado 3 kg         | 2        | 7            | 84           | 8411049000258 | 98411049023670 |
| 218566 | Gran Capitán Semicurado Lonchas 80 g | 1        | 12           | 176          | 8410285103235 | 18410285103232 |
| 218565 | El Cigarral Lonchas 80 g             | 1        | 12           | 176          | 8410285103228 | 18410285103225 |

# QUESO DE CABRA

## Président Rulo de Cabra Riblaire Rulo 1 kg



Auténtico rulo de cabra  
100% francés.

Queso de pasta blanda  
con corteza enmohecida,  
de gran versatilidad y  
fácil incorporación en  
cocina.



## Président Rulo de Cabra Rulo 180 g



Auténtico rulo de cabra  
100% francés.

Formato más pequeño  
ideal para canapés y  
tostas.



## Président Medallones de Cabra Pack 200 g



Pequeñas porciones  
de queso de cabra, sin  
corteza, con sabor  
fresco, para uso tanto  
frío como caliente.

Práctico formato de 12  
medallones. Sin mermas.



## Campobello Rulo Vaca/Cabra Rulo 1 kg



Queso madurado de  
mezcla de leche de vaca  
y cabra.

La cuidada mezcla de  
leche aporta un equilibrio  
perfecto de sabor y  
textura.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO              | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|---------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 66022  | Président Rulo de cabra Riblaire 1 kg | 2        | 16           | 208          | 3482010000527 | 93482010000520 |
| 300220 | Président Rulo de cabra 180 g         | 6        | 16           | 320          | 3228021180137 | 03228025181611 |
| 26193  | Président Medallones de cabra 200 g   | 6        | 24           | 240          | 3228024910113 | 03228025182045 |
| 209665 | Campobello Rulo Vaca/Cabra 1 kg       | 2        | 10 y 14      | 150          | 8410285101439 | 18410285101436 |

# QUESO ROQUEFORT / AZUL

## Société Roquefort DOP Media pieza 1,35 kg



Con DOP desde 1925, el Roquefort DOP Société® madura en nuestras cuevas naturales en el suroeste de Francia.

Su textura es suave y cremosa. Tiene un sabor intenso, potente y con toques salados.



## Société Roquefort DOP Cuña 100 g



Formato en cuña que permite una manipulación muy sencilla e higiénica.



## Président Bleu D'Auvergne Media pieza 1,35 kg



Queso de pasta veteada con DOP desde 1975.

Su textura es cremosa, mantecosa y fácil de untar.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO          | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-----------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 86888  | Société Roquefort 1,35 kg         | 2        | 24           | 192          | 3023260001119 | 93482015031246 |
| 135268 | Société Roquefort 100 g           | 10       | 20           | 180          | 3023260001362 | 03023265180215 |
| 46919  | Président Bleu D'Auvergne 1,35 kg | 4        | 8            | 96           | 3228024955473 | 92280260300107 |
| 21836  | Président Le Blue 100 g           | 6        | 20           | 300          | 3023260028215 | 03023265161597 |



# QUESO DE PASTA BLANDA

## Président Brie 60% M.G. Piezas 3 y 1 kg



Pasta de color marfil, textura fundente y sabor suave que se hace más intenso conforme aumenta el tiempo de maduración.

Auténtico Brie francés.



## Président Punta de Brie Cuña 200 g



Formato en cuña que permite una manipulación muy sencilla.



## Plaisir de Roy Brie Pieza 1 kg



Auténtico Brie francés en pieza de 1 Kg.

Formato manejable y fácil de porcionar.



## Président Lingot Pieza 1 kg



Queso de pasta blanda con 50% de M.G.

Formato rectangular que facilita el corte y la presentación.



## Président Camembert 45% M.G. Caja 250 g



Pasta firme y flexible, cremosa, de color amarillo claro y sabor intenso.

La caja de madera puede emplearse como contenedor para su uso en caliente al horno.



## Président Camembert 8 porciones de 30 g



Formato en porciones individuales listo para utilizar que garantiza la higiene.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO         | UD /CAJA | CAJAS /CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|----------------------------------|----------|-------------|--------------|---------------|----------------|
| 6648   | Président Brie 60% M.G. 3 kg     | 1        | 6           | 180          | 3228020437188 | 03228025974657 |
| 6393   | Président Brie 60% M.G. 1 kg     | 2        | 10          | 200          | 3228020349580 | 03228025975333 |
| 75636  | Président Punta de Brie 200 g    | 6        | 14          | 350          | 322802032028  | 03228025123215 |
| 44654  | Plaisir de Roy Brie 1 kg         | 2        | 10          | 280          | 3070050400102 | 03228025030445 |
| 44686  | Président Lingot 1 kg            | 3        | 8           | 112          | 3228023030058 | 03228025032807 |
| 4120   | Président Camembert 250 g        | 6        | 10          | 250          | 3228020481426 | 03228025975111 |
| 4213   | Président Camembert 8 porc. 30 g | 12       | 10          | 150          | 3228020481471 | 03228021960654 |

# CREMAS Y QUESO FUNDIDO

## Président Profesional crema Natural Cubo 2 kg



Suave y equilibrado.  
Ideal para preparaciones  
dulces o saladas.

Buen comportamiento  
tanto en frío como en  
caliente.



## Président Profesional crema Camembert Cubo 2 kg



Queso fundido con un  
60% de Camembert con  
textura cremosa y sabor  
intenso.

Formato en cubo de  
2 kg que ayuda a la  
buena conservación del  
producto.



## Président Profesional Tartimalin fácil de untar Barqueta 1 kg



Ideal para untar con  
textura lisa y homogénea.

Gran untabilidad que no  
humedece el pan.

Se incorpora muy bien  
con otros ingredientes y  
no se corta al incorporar  
ácidos.

Práctica barqueta de 1Kg



## El Castillo Queso Crema Cubos 5 y 2 kg



Queso especialmente  
indicado para la  
elaboración de productos  
de pastelería.

Buen comportamiento  
en caliente.



## Président Profesional lonchas Cheddar/Emmental Pack 800 g



Lonchas finas y fundentes  
de queso Cheddar y  
Emmental.

48 lonchas envasadas  
individualmente y listas  
para usar.

Papel de envasado fácil de  
retirar, con identificador y  
fecha de caducidad.



## Président queso fundido 24 porciones Caja 375 g



Sabor suave y textura  
cremosa.

Porciones individuales  
que facilitan la  
dosificación y son  
garantía de higiene.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                             | UD /CAJA | CAJAS /CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|------------------------------------------------------|----------|-------------|--------------|---------------|----------------|
| 37403  | Président Profesional Crema Natural 2 kg             | 1        | 33          | 165          | 3428200374030 | 03428201374039 |
| 37401  | Président Profesional Crema Camembert 2 kg           | 1        | 33          | 165          | 3428200374016 | 03428201374015 |
| 121094 | Président Profesional Tartimalin Fácil de untar 1 kg | 6        | 11          | 99           | 3428200386293 | 13155251210945 |
| 74289  | El Castillo Queso crema 5 kg                         | 1        | 15          | 90           | 8410050899004 | 08410050899004 |
| 74290  | El Castillo Queso crema 2 kg                         | 1        | 30          | 300          | 8410050899011 | 08410050899011 |
| 38857  | Président Profesional Lonchas Cheddar/Emmental 800 g | 8        | 12          | 108          | 3428200388570 | 03428201388579 |
| 4332   | Président Queso fundido 24 porciones 375 g           | 24       | 10          | 70           | 3228022990216 | 03228025001070 |

# QUESO FUNDIDO

## Président Profesional lonchas especial Sándwich Pack 1 kg



Queso fundido especial para sandwiches y bocadillos, con una magnífica apariencia en frío y funcionalidad al calentarse.

Sin grasas vegetales. Formato lonchas 1 Kg especial Horeca.

Lonchas de 10 x 10 cm y 20 g. Sin papel separador, gran facilidad de manipulado.

Especialmente indicado para sándwiches, bocadillos y hamburguesas.



## Président Profesional barra especial Sándwich Pieza 2,7 kg



Queso fundido especial para sandwiches y bocadillos con una magnífica apariencia en frío y funcionalidad al calentarse.

Sin grasas vegetales. Barra de 2,7 kg. Gran facilidad de corte.

Especialmente indicado para sándwiches, bocadillos y hamburguesas.



## Président Profesional lonchas especial Burger Pack 1 kg



Queso fundido especial para hamburguesas con una magnífica funcionalidad en caliente. Sin grasas vegetales. Formato lonchas 1 Kg especial Horeca.

Lonchas de 10 x 10 cm y 20 g. Sin papel separador, gran facilidad de manipulado.

Especialmente indicado para hamburguesas.



## Président Profesional barra especial Burger Pieza 2,7 kg



Queso fundido especial para hamburguesas con magnífica apariencia en caliente.

Sin grasas vegetales. Barra de 2,7 kg. Gran facilidad de corte.

Especialmente indicado para hamburguesas.



## Queso fundido rallado Bolsa 1 kg



Queso fundido especial gratinado que proporciona un fundido uniforme. Aporta una capa dorada, lo que hace que sea ideal para cualquier tipo de gratinado.

Sin grasas vegetales. Bolsa formato Horeca de 1 kg.

Especialmente indicado para gratinados.



## Queso fundido rallado topping Bolsa 1 kg



Queso fundido especial topping. Da un fundido uniforme, creando una cobertura cremosa y aportando suavidad y sabor en cada plato.

Sin grasas vegetales. Bolsa formato Horeca de 1 kg.

Ideal en tacos, quesadillas y totopos.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                             | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|------------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 209891 | Président Profesional lonchas especial Sándwich 1 kg | 4        | 6            | 96           | 8410285102412 | 18410285102419 |
| 209874 | Président Profesional barra especial Sándwich 2,7 kg | 4        | 7            | 70           | 8410285102375 | 98410285102378 |
| 209892 | Président Profesional lonchas especial Burger 1 kg   | 4        | 6            | 96           | 8410285102429 | 18410285102426 |
| 209875 | Président Profesional barra especial Burger 2,7 kg   | 4        | 7            | 70           | 8410285102382 | 98410285102385 |
| 209991 | Queso fundido rallado 1 kg                           | 6        | 6            | 60           | 8410285102474 | 18410285102471 |
| 209992 | Queso fundido rallado topping 1 kg                   | 6        | 6            | 60           | 8410285102481 | 18410285102488 |



# PASTA PRENSADA

## EMMENTAL

### Président Emmental Bloque 2,1 kg



Queso con aroma afrutado y sabor suave y dulce.

Con alto poder para gratinar, destaca por su gran versatilidad en cocina.



### Emmental rallado Bolsa 1 kg



Formato de 1 kg especial hostelería.

Sin antiapelmazantes.



### Président Profesional Emmental dados Pack 500 g



Dados regulares de 1x1 cm con pack abre-fácil resellable que mejora la conservación.

25 raciones de 20g.



## LEERDAMMER

### Leerdammer lonchas Pack 2x500 g



Queso holandés de sabor único. Con toques dulces y de nuez.

Sabor de gouda y agujeros típicos de emmental.



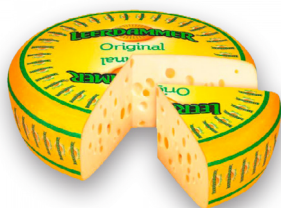
### Leerdammer lonchas light Pack 2x500 g



Mismo sabor original con la mitad de grasa.



### Leerdammer Cuarto de rueda Pieza 3,2 kg



Queso natural con un sabor a nueces, suave, cremoso y dulce.

Ideal para comer como aperitivo y para sándwiches y bocadillos tanto fríos como calientes



## EDAM

### Président Edam Barra 2,8 kg



Queso de sabor suave y ligeramente salado.

Auténtico Edam en barra. Permite un loncheado fácil y homogéneo.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                   | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|--------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 55410  | Président Emmental Bloque 2,1 kg           | 2        | 14           | 168          | 3228023081067 | 03228025130640 |
| 300757 | Président Profesional Emmental Dados 500 g | 8        | 10           | 70           | 3428200094747 | 03428206794740 |
| 55487  | Emmental Rallado 1 kg                      | 10       | 8            | 40           | 3228022140109 | 03228025142124 |
| 301198 | Leerdammer lonchas 2x500 g                 | 9        | 63           | 315          | 8721800081175 | 08721800181172 |
| 207237 | Leerdammer Light lonchas 2x500 g           | 9        | 63           | 315          | 8721800400280 | 08721800181998 |
| 207769 | Leerdammer Cuarto de rueda 3,2 kg          | 9        | 12           | 108          | 8721800080321 | 8721800080321  |
| 72186  | Président Edam 2,8 kg                      | 4        | 6            | 48           | 2914260000008 | 18595021605482 |



# QUESO FRESCO

## El Ventero Burgos Barra 1 kg



Queso fresco ultrafiltrado de sabor lácteo y suave textura gracias a su exclusivo proceso de fabricación.

Fácil manipulado gracias a sus marcas de pre-cortado cada 100g.



## El Ventero Burgos Cuatripack 4x62,5 g



4 envases de 62,5 g.

Formato individual que permite una manipulación sencilla e higiénica.



## El Ventero Burgos Tarrina 2 kg



Es un queso fresco y natural de sabor suave y textura jugosa.

Ideal en ensaladas, tapas, bocadillos, canapés, rellenos de pastas, etc...



## El Ventero Burgos Reducido en sal Cuatripack 4x62,5 g



4 envases de 62,5 g.

Formato individual que permite una manipulación sencilla e higiénica.



## Salakis queso al estilo griego Bloque 2 kg



Sabor suave, salado y con notas agrias.

En bloque de 2 kg ideal para cualquier tipo de elaboración.



## Salakis Feta griego DOP Pack 150 g



Auténtico queso FETA con DOP de sabor suave, salado y ligeramente agrio.

Es 100% natural, sin aditivos.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                              | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-------------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 127240 | El Ventero Burgos barra 1 kg                          | 2        | 19           | 190          | 8410285542683 | 48410285542681 |
| 127239 | El Ventero Burgos Tarrina 2 kg                        | 2        | 2            | 96           | 8410285199788 | 18410285199785 |
| 127241 | El Ventero Burgos Cuatripack 4x62,5 g                 | 6        | 9            | 198          | 8410285199801 | 38410285199802 |
| 156865 | El Ventero Burgos Reducido en sal Cuatripack 4x62,5 g | 6        | 9            | 198          | 8410285190440 | 18410285190447 |
| 67665  | Salakis queso al estilo griego 2 kg                   | 2        | 15           | 150          | 3482010000329 | 93023260005271 |
| 162671 | Salakis Feta griego DOP 200 g                         | 12       | 30           | 210          | 5202258200101 | 15202258200108 |

# QUESO ESPECIAL PIZZA

## MOZZARELLA PRE-CORTADA

### Galbani Professionale Mozzarella Cubetti Barqueta 2,5 kg



100% mozzarella en cubitos.

Fundido lento, alto poder de hilado, excelente rendimiento y cobertura.

Recomendada para hornos potentes con temperatura alta o no constante: de leña o cinta.

Barqueta Gastronorm que evita manipulaciones y garantiza la seguridad alimentaria. Además evita el apelmazamiento.



### Galbani Professionale Mozzarella Optima Barqueta 2 kg



100% mozzarella en finas hebras.

Fundido rápido, alto poder de hilado, excelente rendimiento y cobertura.

Recomendada para hornos eléctricos o cocción sobre piedra: temperatura moderada y constante.

Barqueta Gastronorm que evita manipulaciones y garantiza la seguridad alimentaria. Además evita el apelmazamiento.



### Galbani Professionale Mozzarella y Emmental Barqueta 2 kg



IDEAL  
GRATINADOS O PIZZAS  
CON MÁS SABOR



75% mozzarella y 25% Emmental francés en finas hebras. Para los profesionales que buscan mayor sabor.

Fundido rápido, alto poder de hilado, excelente rendimiento y cobertura.

Recomendada para hornos eléctricos.

Barqueta Gastronorm que evita manipulaciones y garantiza la seguridad alimentaria. Además evita el apelmazamiento.

Recomendado para gratinados en panadería y obradores.



### Locatelli Mozzarella Rallada Bolsa 2,5 kg



100% mozzarella en hebras de grosor medio.

Recomendada para pizza clásica o al taglio.

Ideal para horno eléctrico.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                        | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 38250  | Galbani Professionale Mozzarella Cubetti 2,5 kg | 4        | 8            | 32           | 8000430137316 | 03428204382505 |
| 38770  | Galbani Professionale Mozzarella Optima 2 kg    | 4        | 8            | 32           | 3428200323274 | 03428201387701 |
| 143555 | Galbani Professionale Mozzarella Estremo 2 kg   | 4        | 8            | 32           | 3428201435396 | 13428204355506 |
| 38292  | Locatelli Mozzarella Rallada 2,5 kg             | 5        | 8            | 48           | 3428200382929 | 03428201382928 |

# QUESO ESPECIAL PIZZA

## MOZZARELLA EN BLOQUE

**Galbani Professionale**  
**Mozzarella Panetto**  
Pieza 1 kg



Queso fresco de pasta hilada en barra.  
100% mozzarella.

Hilado largo, adecuada para uso en frío y en caliente.

Recomendada para hornos de leña o alta temperatura con tiempo reducido de horneado.



## OTROS QUESOS ESPECIAL PIZZA

**Galbani Professionale**  
**Filante Julienne**  
Bolsa 1,5 kg



Hebras de grosor medio  
con tecnología  
anti-apelmazamiento.

Excelente fundido, hilo  
largo y resistente.

Indicado para recalentar.  
Recomendado para  
hornos eléctricos o de  
cinta transportadora.



**Galbani Professionale**  
**Filante Filone**  
Pieza 2 kg



Textura firme muy fácil  
de cortar y trabajar.

Excelente fundido,  
hilo largo y resistente.

Recomendado para  
hornos eléctricos o de  
cinta transportadora.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                      | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-----------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 90544  | Galbani Professionale Mozzarella Panetto 1 kg | 12       | 10           | 42           | 8000430131574 | 08000430913231 |
| 90578  | Galbani Professionale Filante Julienne 1,5 kg | 4        | 8            | 40           | 8000430253818 | 08000430925395 |
| 90577  | Galbani Professionale Filante Filone 2 kg     | 6        | 8            | 32           | 8000430778007 | 08000430925005 |

# MOZZARELLA FRESCA

## Galbani Professionale Mozzarella lonchas Cubo 1 kg



IDEAL  
ENSALADAS, BUFFET,  
CATERING



40 lonchas gruesas de 25g de mozzarella fresca listas para servir.

Con sabor fresco a leche y textura cremosa.

Muy fácil manipulado y dosificación. El envase hermético proporciona una conservación óptima.



## Galbani Professionale Mozzarella perlas Cubo 1 kg



IDEAL  
ENSALADAS, BUFFET,  
CATERING



200 perlas de 5g de mozzarella fresca listas para servir.

Con sabor fresco a leche y textura cremosa.

Muy fácil manipulado y dosificación. El envase hermético proporciona una conservación óptima.



## Galbani Mozzarella bola Pack 125 g



Mozzarella fresca en formato tradicional en bola con magnífico resultado al corte.

Sabor a leche fresca y nata y textura fundente.



## Galbani Mozzarella Búfala bola Pack 125 g



100% leche de búfala que ayuda a revalorizar la carta.

Tiene un sabor más acentuado, y un corazón más tierno.



# BURRATA

## Galbani Burrata bola Pack 150 g



Queso fresco relleno de hilos de mozzarella y nata. Sabor dulce y delicado.

Perfecta como antipasti y como topping sobre pizza al salir del horno.

Ayuda al control de costes gracias a su formato de 150 g (aspecto visual grande).



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                      | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-----------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 99495  | Galbani Professionale Mozzarella Lonchas 1 kg | 4        | 6            | 42           | 800043013196  | 08000430132007 |
| 90798  | Galbani Professionale Mozzarella Perlas 1 kg  | 4        | 6            | 42           | 8000430131468 | 08000430130652 |
| 99477  | Galbani Mozzarella bola 125 g                 | 12       | 16           | 144          | 8000430133035 | 08000430132076 |
| 92519  | Galbani Mozzarella Búfala Bola 125 g          | 8        | 15           | 120          | 8000430900231 | 08000430131512 |
| 156318 | Galbani Burrata Bola 150 g                    | 6        | 15           | 180          | 8000430138931 | 08000430135039 |



# MASCARPONE Y RICOTTA

## Galbani Professionale Mascarpone Packs 5 kg



Queso blanco muy cremoso con sabor delicado y textura lisa gracias a su proceso de fabricación exclusivo.

Con un 41% de M.G., monta fácil y rápidamente y presenta una excelente firmeza una vez montado. Gran facilidad de incorporación.



## Galbani Professionale Mascarpone Pack 2 kg



Formato intermedio de 2Kg con tapa resellable



## Galbani Professionale Mascarpone Pack 500 g



Formato que facilita la conservación.



## Galbani Mascarpone Pack 250 g



Formato que facilita la conservación.



## Galbani Ricotta Packs 10 kg y 1,5 kg



Con un sabor fresco y cremoso y una textura ligeramente granulosa y fundente en boca.

Este queso resulta muy polivalente, actuando como amalgamador tanto en frío como en caliente. Con un 11% de M.G. es un queso bajo en grasas y rico en proteínas.



## Galbani Ricotta Pack 250 g



Formato que facilita la conservación.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO               | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|----------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 90564  | Galbani Professionale Mascarpone 5 kg  | 2        | 8            | 32           | 8000430174571 | 08000430917048 |
| 90562  | Galbani Professionale Mascarpone 2 kg  | 6        | 5            | 20           | 8000430171518 | 08000430917000 |
| 14963  | Galbani Professionale Mascarpone 500 g | 8        | 7            | 70           | 8000430172416 | 08000430917635 |
| 99417  | Galbani Mascarpone 250 g               | 8        | 7            | 126          | 8000430172010 | 08000430917123 |
| 90572  | Galbani Professionale Ricotta 10 kg    | 2        | 5            | 20           | 8000430197266 | 08000430919288 |
| 90567  | Galbani Ricotta 1,5 kg                 | 4        | 10           | 40           | 8000430193015 | 08000430919059 |
| 14767  | Galbani Ricotta 250 g                  | 8        | 6            | 72           | 8000430194012 | 08000430919110 |

# QUESOS DUROS ITALIANOS

## Galbani Parmigiano Reggiano DOP (Min. 24 meses maduración) Cuña 1 kg



Queso madurado italiano con denominación de origen protegida y excelentes cualidades organolépticas.

Debido a su proceso de elaboración y larga curación es un queso con una textura granulosa y con gusto intenso, afrutado y ligeramente picante.



## Galbani Parmigiano Reggiano DOP Cuña 200 g



Queso de pasta dura con DOP, elaborado en la región de Parma y con 15 meses de curación.

Formato en cuña que permite una manipulación muy sencilla e higiénica.



## Galbani Grana Padano DOP 1/8 pieza 4,5 kg



Queso de pasta dura que posee DOP. Son quesos grandes y cilíndricos, de corteza dura y pasta amarilla.

Su textura es quebradiza y granulosa. Su larga curación le otorga un sabor intenso, ligeramente picante.



## Galbani Grana Padano DOP Cuña 1 kg



Formato en cuña de 1 kg que facilita la manipulación.



## Galbani Professionale Grana Padano DOP lascas Bandeja 500 g



Todo el sabor del Grana Padano DOP en 25 raciones de 20g de lascas pre-cortadas.

Barqueta que protege el producto sin desmigarse ni pegarse. Resultado homogéneo de los platos.



## Galbani Grana Padano DOP rallado Bolsa 1 kg



Formato rallado en polvo que ayuda a revalorizar la carta.

Ideal para acompañar y aromatizar pastas y risottos.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                            | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-----------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 200708 | Galbani Parmigiano Reggiano DOP Cuña 1 kg           | 5        | 13           | 65           | 2380820       | 98000430380944 |
| 90587  | Galbani Parmigiano Reggiano DOP Cuña 200 g          | 10       | 29           | 203          | 8000430388565 | 08000430938852 |
| 90583  | Galbani Grana Padano DOP 4,5 kg                     | 2        | 8            | 48           | 8000430905830 | 98000430380173 |
| 200710 | Galbani Grana Padano DOP Cuña 1 kg                  | 8        | 8            | 48           | 2380500       | 98000430380500 |
| 99438  | Galbani Professionale Grana Padano DOP Lascas 500 g | 6        | 8            | 48           | 8000430395563 | 08000430939316 |
| 91114  | Galbani Professionale Grana Padano DOP Rallado 1 kg | 5        | 10           | 40           | 8000430398267 | 08000430939088 |

# QUESOS DUROS ITALIANOS

## Galbani Pecorino Romano DOP

Pieza 3,1 kg



Queso duro italiano con denominación de origen protegida. Producido exclusivamente con leche de ovejas procedentes de pastos del área de origen (Cerdeña, Lazio y la provincia de Grosseto).

Especialmente indicado para su uso en caliente. Indispensable en una pasta Carbonara junto con Guanciale.



## Galbani Professionale Gran Gusto

Piezas 2,3 y 1 kg



Queso madurado de larga curación que le aporta un sabor intenso y ligeramente picante.

Es un excelente acompañamiento de platos de pasta, risottos o cualquier otra elaboración.



## Galbani Professionale Gran Gusto

rallado

Bolsa 1 kg



Queso en polvo. Mezcla de quesos curados rallados de pasta dura.

Perfecto para ensalzar el sabor de sus elaboraciones.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                      | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|-----------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 91127  | Galbani Pecorino Romano Pieza 3,1 kg          | 2        | 12           | 60           | 2400220       | 98000430400222 |
| 200707 | Galbani Professionale Gran Gusto Pieza 2,3 kg | 8        | ( 5x2 + 2x6) | 22           | 2380920       | 98000430381040 |
| 200715 | Galbani Professionale Gran Gusto Pieza 1 kg   | 10       | 9            | 45           | 2380930       | 98000430381057 |
| 92647  | Galbani Professionale Gran Gusto rallado 1 kg | 5        | 9            | 54           | 8000430396218 | 08000430939071 |

# ESPECIALIDADES ITALIANAS

## Galbani Provolone Galbanone Pieza 5 kg



Queso de pasta hilada. Sabor dulce y delicado. Caracterizado por su hilado largo incluso al enfriarse. Formato sin corteza que facilita la reducción de mermas.

Destaca su uso en cazuela de barro con orégano. Además, aporta originalidad a elaboraciones como paninis y pizzas.



## Galbani Taleggio DOP Pack 2,25 kg



Queso cremoso, blando, de corteza anaranjada y forma cuadrada con DOP.

Su sabor es intenso pero dulce y con un ligerísimo punto ácido.

Es el ingrediente diferenciador de una extraordinaria pizza o risotto.



## Galbani Gorgonzola Eccellenza cremoso DOP Pieza 1,5 kg



Queso azul cremoso con DOP. Textura suave y fácil de untar. Sabor particular, sutilmente picante y aromático.

Queso muy utilizado en la cocina italiana por su gran versatilidad y su facilidad de incorporación en cocina.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                         | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|--------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 90659  | Galbani Galbanone Pieza 5 kg                     | 2        | 6            | 36           | 2070340       | 98000430070340 |
| 90529  | Galbani Gorgonzola Eccellenza Cremoso DOP 1,5 kg | 2        | 12           | 96           | 8000430501919 | 98000430050526 |
| 91596  | Galbani Taleggio DOP 2,25 kg                     | 2        | 15           | 90           | 2040130       | 08000430040138 |



# PREPARADOS PARA POSTRES

## Galbani Professionale Panna Cotta Brik 1 l



Contiene un 46% de nata.

Rápido y fácil:  
simplemente calentar,  
enmoldar y enfriar.

Es fácilmente  
personalizable y su  
tecnología UHT es  
garantía de seguridad  
bacteriológica y asegura  
una larga conservación  
sin refrigeración.



## Galbani Professionale Tiramisú Brik 1 l



Contiene un 65% de  
queso mascarpone.

Está listo para usar: sin  
cocción, solo es necesario  
montar y emplatar.

Es fácilmente  
personalizable y su  
tecnología UHT es  
garantía de seguridad  
bacteriológica y asegura  
una larga conservación  
sin refrigeración.



## Président Profesional Cheesecake Brik 1 l



Contiene un 60% de  
queso crema.

Está listo para usar: sin  
cocción solo es necesario  
montar y emplatar.

Es fácilmente  
personalizable y su  
tecnología UHT es  
garantía de seguridad  
bacteriológica y asegura  
una larga conservación  
sin refrigeración.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO              | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14       |
|--------|---------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| 37501  | Galbani Professionale Panna Cotta 1 l | 6        | 24           | 144          | 3428200375013 | 3428206375017 |
| 38127  | Galbani Professionale Tiramisú 1 l    | 6        | 24           | 144          | 3428200381274 | 3428206381278 |
| 38342  | Président Profesional Cheesecake 1 l  | 6        | 24           | 144          | 3428200383421 | 3428201383420 |

# CHARCUTERÍA

## Galbani Mortadela Sovranissima Media pieza 4,5 kg



El gran embutido italiano:  
Sabor suave con un  
característico color rosado.  
Se produce con carne de  
cerdo, hierbas, especias y  
pistachos.

Se aconseja degustar en  
finas lonchas.



## Galbani Bresola Pieza 1,5 kg



Carne magra seleccionada  
Punta D'Anca de ternera,  
curada de 4 a 8 semanas.

Degustar en corte carpaccio.



## Galbani Salami picante pizza Pieza 900 g



Elaborada con una selección de carne  
de cerdo 100% sin gluten ni lacteos.

Tiene un sabor picante y en rodajas es  
ideal para pizzas y en especial para la  
tradicional pizza diavola.



## Galbani Salame Milano Pieza 2,5 kg



Está elaborado con carne de cerdo,  
especias, sal y aromas.

Este tipo de salami se reconoce por  
su profundo color rojo en contraste  
con sus pequeños puntos blancos.

Sabor es delicado con notas de  
pimienta y ajo.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO              | UD /CAJA | CAJAS / CAPA        | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|---------------------------------------|----------|---------------------|--------------|---------------|----------------|
| 14983  | Galbani Mortadela Sovranissima 4,5 kg | 2        | 9                   | 36           | 5413209990297 | 98000430581693 |
| 91343  | Galbani Bresola 1,5 kg                | 4        | 6, última capa de 4 | 40           | 8000430690071 | 98000430690043 |
| 176274 | Galbani Salami picante pizza 900 g    | 8        | 7                   | 42           | 8000430200904 | 98000430612946 |
| 90598  | Galbani Salame Milano 2,5 kg          | 3        | 6                   | 54           | 8000430610512 | 98000430610133 |

# CHARCUTERÍA

## Galbani Speck Pieza 2,5 kg



Su característico sabor se asocia a sus 3 fases de producción: se sala junto con especias, se ahúma y se cura durante un mínimo de 5 meses.



## Galbani Guanciale Pieza 1 kg



100% carne de cerdo italiana. Es un símbolo de la tradición culinaria italiana.

Su sabor auténtico aporta un toque único y delicioso a las elaboraciones.

Su formato listo para usar facilita la reducción de mermas.

Es el protagonista en platos como la pasta Carbonara y Amatriciana.



## Galbani professionale Prosciutto crudo Gran Resa Pieza 2 kg



Prosciutto crudo de gran rendimiento. Su sabor es dulce y equilibrado. Al no tener apenas corteza, facilita la reducción de mermas.

Su consumo está recomendado tanto en frío como en caliente.

Es ideal en pozza, panini y tablas de antipasto.



## Galbani Professionale Prosciutto Cotto especial Horeca Pieza 8,3 kg



Jamón cocido lentamente al vapor. Su sabor es delicado y equilibrado.

Versatil, se recomienda su uso tanto en frío como en caliente ya que resiste altas temperaturas durante su cocción en horno de pizza.

Ideal en pizza, focaccia, paninis y pasta rellena.



| CÓDIGO | DENOMINACIÓN DE PRODUCTO                                      | UD /CAJA | CAJAS / CAPA | CAJAS/ PALET | GTIN 13       | GTIN 14        |
|--------|---------------------------------------------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| 90610  | Galbani Speck 2,5 kg                                          | 4        | 8            | 30           | 8000430690088 | 98000430690135 |
| 209868 | Galbani Guanciale 1 kg                                        | 4        | 6            | 48           | 2418979       | 98000430660268 |
| 176126 | Galbani Professionale Prosciutto crudo Gran Resa 2 kg         | 4        | 8            | 32           | 2776626       | 98000430631596 |
| 175903 | Galbani Professionale Prosciutto Cotto especial Horeca 8,3 kg | 2        | 4            | 16           | 2631145       | 98000430641014 |

## NOTAS





[www.lactalisfoodservice.es](http://www.lactalisfoodservice.es) / [info.foodservice@lactalis.es](mailto:info.foodservice@lactalis.es)

   [cheflactalis](#)