



SABOR DE HOY
Saber de siempre

CATÁLOGO

Quesos, Productos Lácteos
y Productos para Veganos y Vegetarianos

INDUSTRIA | DISTRIBUCIÓN | HOSTELERÍA | RETAIL



Lácteos desde 1915

SABOR DE HOY
Saber de siempre

ÍNDICE

1	SOBRE NOSOTROS	4
	1.1. Equipo	5
	1.2. Instalaciones.....	6
	1.3. RSC	8
2	CANALES DE VENTA - BENEFICIOS	10
3	10 RAZONES para elegirnos	11
4	PRODUCTOS	12
	4.1. Nuestras familias de productos y marcas.....	12
	4.2. Resumen formatos por canal de venta.....	13
	4.3. Ruedas, porciones y ya cortados.....	14
	4.4. Barras y bloques.....	16
	4.5. Rallados Horeca	20
	4.6. Picados Horeca.....	24
	4.7. Cremas y salsas.....	26
	4.8. Loncheados Horeca.....	30
	4.9. Loncheados Retail	32
	4.10. Gama Vegana Horeca	34
	4.11. Gama Vegana Retail	36

MÁS DE UN SIGLO DE EXPERIENCIA

QUIENES SOMOS

Somos una empresa con más de un siglo de experiencia en la **elaboración y comercialización de quesos y productos lácteos de calidad.**

En 1915:

iniciamos nuestra actividad de forma artesanal

En 1959:

pasamos a la fabricación industrial, constituyéndonos como Sociedad Limitada.

Actitud de servicio, mejora continua, compromiso y confianza son los principales valores que sustentan las relaciones de nuestro equipo con proveedores y clientes.

SEDE SOCIAL Y PLANTA DE PRODUCCIÓN

Siero, Principado de Asturias.



MISIÓN + VISIÓN

Desarrollar, fabricar y comercializar alimentos funcionales de **excelente calidad** y a precios competitivos.

Todos los **productos** están **orientados** a dar **respuesta a las diversas necesidades** de los clientes que fundamentalmente pertenecen a los **canales de Food Service e Industrial**, tanto en el territorio nacional como internacional. Igualmente, contribuimos al **desarrollo** de la economía y a la **mejora** de la calidad de vida de nuestros empleados.

Poner en marcha de forma responsable y comprometida **mejoras continuas** en nuestros procesos, productos y servicios, con la **excelencia como objetivo** y la **innovación** como herramienta.

EQUIPO

Os presentamos al **motor** y al **corazón** de nuestra empresa: el **equipo humano**. Todos nos esforzamos cada día para dar la **mejor respuesta a las necesidades** de nuestros clientes con el fin de construir **relaciones comerciales beneficiosas, positivas y duraderas** para todas las partes.

Tenemos como propósito alcanzar la **excelencia** en todos nuestros **procesos, productos y servicios**, aportando **valor añadido** tanto a nuestros **clientes** como a la **sociedad** y seguir nuestro camino de **crecimiento** de manera **sostenible**.

Juntos somos más que un equipo: somos **una gran familia**.



Para cualquier duda o información que necesites:

info@juanmartinezsl.com

Si ya sabes lo que quieres, atenderemos todos tus pedidos:

pedidos@juanmartinezsl.com

Que no te quede ninguna duda, también puedes llamarnos por teléfono:

+34 985 72 22 02

INSTALACIONES Y CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

En nuestra planta de producción de Asturias contamos con unas **buenas instalaciones** en las cuales **invertimos** de forma **constante**.

Todas las salas en las que se envasa producto (concretamente: envasado, rallado y loncheado), son salas cerradas de **ambiente controlado**. Dichas salas están equipadas con **filtros HEPA**, de forma que todo el **aire interior es filtrado**, eliminando todas las partículas indeseadas.

Además, cuentan con **presión positiva** y **temperatura controlada**.

Todas estas características hacen que nuestras salas sean óptimas para asegurar la **higiene** de nuestros productos.





Disponemos de la **Certificación de Calidad FSSC 22000** que garantiza la **calidad y seguridad alimentaria** de todos nuestros **productos**.





Compromiso con Responsabilidad Social Corporativa y Medioambiental

En Juan Martínez, S.L. estamos profundamente comprometidos con el **cuidado del medio ambiente** y el **bienestar de nuestra comunidad**.

Nuestras acciones tienen un impacto y, por ello, nos esforzamos por ser una **fuerza positiva** tanto en el ámbito ambiental como en el social.



COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Una de nuestras principales iniciativas es la **reforestación**. Creemos en la importancia de preservar y restaurar nuestros bosques. En 2023 plantamos **los primeros 108 árboles** del **bosque Juan Martínez, S.L.** Este año realizaremos una nueva plantación para seguir ampliando nuestro bosque, así como asegurándonos de su supervivencia. Estas actividades no solo ayudan a combatir el cambio climático, sino que también promueven la biodiversidad y mejoran la calidad del aire.

APOYO A CAUSAS SOCIALES

Además de nuestro compromiso ambiental, colaboramos con diversas organizaciones: como las Hermanitas de los Ancianos o el Banco de Alimentos, a través de aportaciones de productos. Estas contribuciones son fundamentales para mejorar la calidad de vida de las personas que más lo necesitan, asegurando que reciban la ayuda y el apoyo que merecen.

En Juan Martínez, S.L. continuamos buscando nuevas formas de **contribuir positivamente al mundo que nos rodea** y dejar una huella positiva a nuestro paso.



CANALES DE VENTA BENEFICIOS



INDUSTRIAL

1. Amplia gama de productos **estándar, funcionales y desarrollados** para diferentes aplicaciones.

- **Personalización de recetas** adaptadas a procesos y funcionalidades específicas solicitadas por clientes, en caso de que esas necesidades no puedan ser cubiertas por las recetas estándar.

2. Formato, envasado y paletizado industrial:

- Disponibilidad de **formatos industriales** en todas las familias de producto
- **Optimización del envasado** (Reducción de envases plásticos),

disponibilidad de envasados en color azul para bloques, barras y rallados.

- **Eliminación** uso de **cartón y madera**

3. Servicio de de pedidos, con la máxima optimización de los costes de transporte.

4. Optimización de envíos/pedidos a su carga máxima con el fin de reducir tanto los costes logísticos como huella de carbono por transporte.

5. Departamento de I+D y Calidad al servicio de los clientes, para dar apoyo y **asesoramiento técnico.**



RETAIL

1. Gama completa de productos y formatos específicos

2. Flexibilidad, y posibilidad de **personalización** de producto (marca cliente) con mínimos de pedido ajustados.

3. Al trabajar bajo pedido garantizamos la máxima vida útil de nuestros productos en su recepción.

4. Agilidad en el servicio.



HORECA (FOOD SERVICE)/DISTRIBUCIÓN

1. Amplia gama de productos en todas las familias de productos y **agilidad en el servicio.**

2. Simplificación de las compras, al poder agrupar en un único proveedor múltiples referencias.

3. Posibilidad de pedir **palets multiproducto** (ver en tablas logísticas el mínimo por referencias).

10 RAZONES PARA ELEGIRNOS



1. Nos **esforzamos** para que nuestros clientes queden siempre plenamente satisfechos.



2. Nos **comprometemos** con nuestros clientes, somos de confianza.



3. Buscamos una **mejora constante** en nuestros procesos, productos y servicios para conseguir la excelencia.



4. Disponemos de una **extensa gama** de productos.



5. Somos **expertos** en lo que hacemos y lo hacemos muy bien.



6. **Garantizamos** la máxima calidad en todos nuestros productos, procesos y servicios.



7. Aportamos **soluciones y valor** añadido.



8. Somos muy **competitivos**. Si nuestros clientes ganan, nosotros también.



9. Somos flexibles. Respondemos **eficientemente** a las necesidades de nuestros clientes.



10. **Estamos** y estaremos **cerca** de nuestros clientes.

NUESTRAS FAMILIAS DE PRODUCTOS Y MARCAS

QUESOS NATURALES CASTELLANOS



Carmín

Monarca

Montellano

Mayorgano

Grato

QUESOS NATURALES DE IMPORTACIÓN Y NACIONALES



MONARC

La panera

QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



POLA

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM



XANA

ESTIL

Adorable

QUESOS FUNDIDOS BASIC/PREPARADOS LÁCTEOS BASIC



SEÑORÍO DE SIERO

Adorable

GAMA VEGANA



≡ *Vida VegANA* ≡

RESUMEN FORMATOS POR CANAL DE VENTA

DISTRIBUCIÓN
INDUSTRIAL
HORECA
RETAIL

	DISTRIBUCIÓN	INDUSTRIAL	HORECA	RETAIL
RUEDAS				
Quesos naturales castellanos mezcla (vaca/oveja)	•	•	•	•
Quesos azules y Cabrales D.O.	•	•	•	•
MEDIAS RUEDAS (1/2)				
Quesos naturales castellanos mezcla (vaca/oveja)	•		•	•
CUÑAS 250g aprox. (1/12)				
Quesos naturales castellanos mezcla (vaca/oveja)	•		•	•
LONGCHAS YA CORTADO (480 g var.)				
Quesos naturales castellanos mezcla (vaca/oveja)	•	•	•	•
BLOQUES				
Quesos naturales de importación			•	
Quesos fundidos premium			•	
Preparados lácteos premium			•	
Quesos fundidos basic			•	
Preparados lácteos basic			•	
BARRAS				
Quesos naturales de importación	•	•	•	•
Quesos fundidos premium	•	•	•	•
Preparados lácteos premium	•	•	•	•
Quesos fundidos basic	•	•	•	
Preparados lácteos basic	•	•	•	
RALLADOS, PICADOS Y DADOS - Horeca/Industria				
Bolsas 2 kg	•	•	•	
Bolsas 1 kg	•	•	•	
RALLADOS, PICADOS Y DADOS - RETAIL				
Bolsas 300 g				•
CUBOS Y BOLSAS para CREMAS Y SALSAS DE QUESO				
Cubo 11 kg		•		
Cubo 4 kg	•	•	•	
Cubo 2,2 kg	•		•	
Bolsa 1 kg	•		•	•
LONGCHEADOS Horeca/Industria (1 Kg, 800 g, 500 g)				
Quesos naturales	•	•	•	
Preparados lácteos premium	•	•	•	
Preparados lácteos basic	•	•	•	
LONGCHEADOS Retail (200 g)				
Quesos naturales loncheados	•			•
Preparados lácteos premium	•			•
GAMA VEGANA - Horeca/Industria				
Barras 2,8 kg	•	•	•	
Rallados y loncheados 1 kg	•	•	•	
GAMA VEGANA - Retail				
Lonchas Retail 200 g	•			•
Rallado Retail 300 g	•			•

RUEDAS, PORCIONES Y YA CORTADOS

QUESOS NATURALES MEZCLA

LECHE VACA MIN. 82 %, LECHE OVEJA MIN. 3%



MONARCA CURADO

Rueda 3kg var. **Cod. 260392**
Media rueda **Cod. 264008**
Cuña 1/12 **Cod. 264006**
Ya cortado 480 g **Cod. 264814**



MONARCA SEMICURADO

Rueda 3kg var. **Cod. 260302**
Media rueda **Cod. 264114**
Cuña 1/12 **Cod. 264113**
Ya cortado 480 g **Cod. 264527**



MONTELLANO CURADO

Rueda 3kg var. **Cod. 260322**



MONTELLANO SEMICURADO

Rueda 3kg var. **Cod. 260323**





QUESOS NATURALES DE OTROS FABRICANTES

QUESO CABRALES D.O.

Rueda 2,5 kg var.
Cod. 330312

Ideal
TABLAS
Y SALSAS



QUESO AZUL LA PANERA

Rueda 3kg var.
Cod. 330306

Ideal
SALSAS
Y CREMAS



LA PANERA QUESO HOJAS

Rueda 3kg var.
Cod. 330304

	VARIEDAD	FORMATOS			CARACTERÍSTICAS	
		RUEDA	MEDIA Y CUÑA	YA CORTADO	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
	FCP	180 días	180 días	90 días		
	Mezcla Curado Monarca	•	•	•	•	•
	Mezcla Curado Montellano	•	•		•	•
	Mezcla Semicurado Monarca	•	•	•	•	•
	Mezcla Semicurado Montellano	•	•		•	•
	FCP	360 días				
	Cabrales D.O.	•				•
	Azul	•				•

*Funcionales, versátiles
y competitivos*

BARRAS Y BLOQUES



QUESOS NATURALES DE IMPORTACIÓN



QUESO EDAM MONARC

Barra 3 kg var. **Cod. 330405**
Bloque 15 kg var. **Cod. 334145**



QUESO GOUDA MONARC

Barra 3 kg var. **Cod. 330401**
Bloque 15 kg var. **Cod. 330428**

QUESO HAVARTI

Barra 3 kg var.
Cod. 335702



QUESO EMMENTAL MONARC

Barra 3 kg var.
Cod. 335501



BARRAS Y BLOQUES

QUESO MOZZARELLA MONARC

Bolsa Master (4 barras de 2,5 kg)
10 kg var. **Cod. 331104**

Barra 2,5 var. **Cod. 332300**



QUESO CHEDDAR MONARC

Barra 3 kg var. **Cod. 330430**
Bloque 20 kg **Cod. 330427**

QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



GRASA ANIMAL

Ideal
SANDWICH



QUESO POLA

Barra 3 kg
Cod. 141301



QUESOS FUNDIDOS BASIC



GRASA ANIMAL

Ideal
SANDWICH

**SEÑORÍO DE
SIERRO EDAM**

Barra 3 kg
Cod. 141603



Ideal
SANDWICH

**SEÑORÍO DE SIERRO
GOUDA Y GOUDA PLUS**

Barra Gouda 3 kg
Cod. 141627



Barra Gouda Plus 3 kg
Cod. 141630

PREPARADOS LÁCTEOS BASIC



GRASA VEGETAL

Ideal
SANDWICH

**SEÑORÍO
DE SIERRO
EDAM**

Barra 3 kg
Cod. 161301



**SEÑORÍO
DE SIERRO
GOUDA**

Barra 3 kg
Cod. 161306



**SEÑORÍO
DE SIERRO
ESPECIAL
FUNDENTE**

Barra 3 kg
Cod. 161315





BARRAS Y BLOQUES

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM



GRASA VEGETAL

Ideal
SANDWICH

XANA EDAM

Barra 3 kg
4 barras/caja **Cod. 151301**

2 barras/caja
Cod. 151315



ESTIL GOUDA

Barra 3 kg
4 barras/caja **Cod. 151397**
2 barras/caja **Cod. 151418**

Ideal
COCINA



ESTIL EDAM

Barra 3 kg
4 barras/caja **Cod. 151307**
2 barras/caja **Cod. 151337**



ESTIL CHEDDAR ROJO

4 barras/caja **Cod. 151348**

Ideal
BURGER



FORMATOS

CARACTERÍSTICAS

VARIEDAD	FORMATOS		CARACTERÍSTICAS	
	BARRA	BLOQUES	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
FCP	180 días	180 días		
Quesos Naturales	•	•		•
Quesos Fundidos Premium	•	•	•	•
Quesos Fundidos Basic	•	•	•	•
Preparados Lácteos Premium	•	•	•	•
Preparados Lácteos Basic	•	•	•	•
FCP	90 días	90 días		
Queso Mozzarella	•	•		•

Listos para disfrutar

RALLADOS HORECA

QUESOS NATURALES RALLADOS



Especial
PIZZA

**MONARC
MOZZARELLA**

Bolsa 2 kg
Cod. 337302

**MONARC 50/50
MOZZARELLA/
VACA EXTRA**

Bolsa 2 kg
Cod. 337333



**MONARC
GOUDA**

Bolsa 1 kg
Cod. 337301



QUESOS RALLADOS

QUESOS NATURALES RALLADOS



MONARC EDAM

Bolsa 1 kg
Cod. 330105



MONARC 4 QUESOS

Bolsa 1 kg
Cod. 362400



Bolsa 2 kg
Cod. 362412

Especial
TEX-MEX

MONARC CHEDDAR

Bolsa 1 kg
Cod. 337040

QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



GRASA ANIMAL

Especial
PASTA ESTILO
ITALIANO



POLA RALLADO POLVO

Bolsa 1 kg
Cod. 143111

Bolsa 2 kg
Cod. 143129





**ESPECIAL
FUNDIR
ESTIL**

Bolsa 1 kg
Cod. 153001



**4 QUESOS
ESTIL**

Bolsa 1 kg
Cod. 153774



Especial
PIZZA

MIX RALLADOS ESTIL

70/30 Mozzarella/Fundente

Bolsa 1 kg **Cod. 153176**
Bolsa 2 kg **Cod. 153140**

50/50 Mozzarella/Fundente

Bolsa 1 kg **Cod. 156176**
Bolsa 2 kg **Cod. 153127**

30/70 Mozzarella/Fundente

Bolsa 1 kg **Cod. 153015**
Bolsa 2 kg **Cod. 153126**





QUESOS RALLADOS

PREPARADOS LÁCTEOS BASIC



GRASA VEGETAL



Especial
FUNDENTE

¡Nuevo!

ESPECIAL GRATINAR SEÑORÍO DE SIERO

Bolsa 1 kg **Cod. 161101**

FUNDENTE SEÑORÍO DE SIERO

Bolsa 1 kg **Cod. 161104**
Bolsa 2 kg **Cod. 161124**

	FORMATOS		CARACTERÍSTICAS	
	RALLADO	PICADO	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
FCP	60 días	60 días		
Quesos Naturales	•	•	•	•
Quesos Fundidos Premium	•	•	•	•
Preparados Lácteos Premium	•	•	•	•
Preparados Lácteos Basic	•	•	•	•
FCP	90 días			
Rallado Especial Gratinar PLB	•		•	•
FCP	120 días			
Queso Fundido Rallado Polvo	•		•	•

En su justa medida

CUBOS Y DADOS HORECA



QUESOS NATURALES

CUBOS/PICADOS DE 4 X 4 MM Y 10 X 10 MM



QUESO MOZZARELLA

Bolsa 2 kg
Cod. 335301

4 x 4 mm



Especial
ENSALADAS

MONARC 50/50 GOUDA/CHEDDAR

Bolsa 1 kg Cod. 337100

10 x 10 mm

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM

CUBOS/PICADOS DE 4 X 4 MM



GRASA VEGETAL



ESTIL MOZZARELLA/FUNDENTE

Bolsa 2 kg

70/30 Mozzarella/Fundente
Cod. 157007

50/50 Mozzarella/Fundente
Cod. 157003

30/70 Mozzarella/Fundente
Cod. 157011



CUBOS, PICADOS Y DADOS DE ENSALADA

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM

DADOS ENSALDA DE 10 X 10 MM



GRASA VEGETAL



ESTIL GOUDA/CHEDDAR

Bolsa 1 kg
Cod. 157013

Especial
ENSALADAS

PREPARADOS LÁCTEOS BASIC

CUBOS/PICADOS DE 4 X 4 MM



GRASA VEGETAL



SEÑORÍO DE SIERO ESPECIAL FUNDENTE

Bolsa 2 kg
Cod. 1640001

	FORMATOS		CARACTERÍSTICAS	
	RALLADO	PICADO	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
<i>FCP</i>	60 días	60 días		
Quesos Naturales	•	•	•	•
Quesos Fundidos Premium	•	•	•	•
Preparados Lácteos Premium	•	•	•	•
Preparados Lácteos Basic	•	•	•	•
<i>FCP</i>	90 días			
Rallado Especial Gratinar PLB	•		•	•
<i>FCP</i>	120 días			
Queso Fundido Rallado Polvo	•		•	•

VARIEDAD

CREMAS Y SALSAS

QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



GRASA ANIMAL



CABRA

Bolsa 1 kg
Cod. 750048

Cubo 2,2 kg
Caja de 2 uds **Cod. 750058**
Bandeja 4 uds **Cod. 750023**
Box 165 uds **Cod. 750037**

Cubo 11 kg
Box 52 uds
Receta Liguera **Cod. 750043**
Receta Estándar **Cod. 750035**



CAMEMBERT

Bolsa 1 kg
Cod. 750049

Cubo 2,2 kg
Caja de 2 uds **Cod. 750059**
Bandeja 4 uds **Cod. 750022**
Box 165 uds **Cod. 750021**

Cubo 11 kg
Box 52 uds **Cod. 750013**





QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



GRASA ANIMAL

NATURAL

Cubo 2,2 kg
Caja de 2 uds
Cod. 750057

Cubo 11 kg
Box 52 uds
Cod. 750112



NATURAL SIN HUEVO

Cubo 11 kg
Cod. 750046



PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM



GRASA VEGETAL

Especial
CREMAS
Y SALSAS

AZUL

Cubo 2,2 kg
Caja de 2 uds
Bandeja 4 uds
Box 165 uds

Cod. 650374
Cod. 650345
Cod. 650338

Cubo 11 kg
Box 52 uds

Receta Estándar
Receta Azul Intenso
Receta Azul con Cabrales
Receta Azul sin Palma

Cod. 650412
Cod. 650420
Cod. 650421
Cod. 552118





Especial
TEX-MEX

SALSA CHEDDAR

Bolsa 1kg

Cod. 560024

Cubo 2,2 Kg

Caja de 2 uds

Bandeja 4 uds

Box 165 uds

Cod. 560030

Cod. 560001

Cod. 560016



SALSA GOUDA

Cubo 2,2 kg

Bandeja 4 uds

Box 165 uds

Cod. 560013

Cod. 560011



**ESPECIAL
UNTAR NATURAL**

Cubo 2,2 kg

Caja de 2 uds

Bandeja 4 uds

Box 165 uds

Cod. 650417

Cod. 650342

Cod. 650339

Cubo 4 kg

Bandeja 6 uds

Box 165 uds

Cod. 650341

Cod. 650340

Cubo 11 kg

Box 52 uds

Receta Estándar

Receta sin palma

Cod. 650411

Cod. 650613



ESPECIAL RELLENO EDAM



Cubo 4 kg
Bandeja 6 uds
Receta Estándar:

Cod. 550401

Cubo 11 kg
Box 52 uds
Receta Estándar:
Receta
sin conservantes
ni colorantes:

Cod. 550111

Cod. 550112



ESPECIAL SANDWICH EXTRA



Cubo 11 Kg
Box 52 uds
Cod. 650612

FORMATOS

CARACTERÍSTICAS

VARIEDAD	FORMATOS	CARACTERÍSTICAS		
		CUBOS Y BOLSAS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
FCP	180 días			
Quesos Fundidos Premium	•	•	•	
Preparados Lácteos Premium	•	•	•	
FCP	60 días			
Preparados Lácteos Premium sin E's	•	•	•	

Fácil, rápido y delicioso

LONCHEADOS HORECA

QUESOS NATURALES
CUBOS/PICADOS DE 4 x 4 mm



EDAM MONARC

500 g **Cod. 335132**
800 g **Cod. 335015**
1 kg **Cod. 335010**



GOUDA MONARC

500 g **Cod. 335020**
1 kg **Cod. 335120**



CHEDDAR MONARC

500 g **Cod. 335406**
1 kg **Cod. 335404**



LONCHEADOS

QUESOS FUNDIDOS PREMIUM



GRASA ANIMAL



EDAM POLA

1 kg **Cod. 145001**

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM



GRASA VEGETAL



EDAM ESTIL

500 g **Cod. 155101**
800 g **Cod. 156508**
1 kg **Cod. 155001**



CHEDDAR ESTIL

500 g **Cod. 155203**
800 g **Cod. 156480**
1 kg **Cod. 155020**

PREPARADOS LÁCTEOS BASIC



GRASA VEGETAL



EDAM SEÑORÍO DE SIERO

800 g
Cod. 161408



Fácil, rápido y delicioso

LONCHEADOS RETAIL



QUESOS NATURALES
LONCHEADOS ESPECIAL RETAIL



EDAM

200 g
Cod. 336410



GOUDA

200 g
Cod. 336420



CHEDDAR

200 g
Cod. 335402



HAVARTI

200 g
Cod. 335717



SEMICURADO

200 g
Cod. 264533



LONCHEADOS

QUESOS NATURALES LONCHEADOS ESPECIAL RETAIL



MOZZARELLA MONARC

200 g
Cod. 336415



EMMENTAL MONARC

200 g
Cod. 335101

PREPARADOS LÁCTEOS PREMIUM



GRASA VEGETAL



SANDWICH

200 g
Cod. 156401



BURGUER

200 g
Cod. 156404

		FORMATOS	CARACTERÍSTICAS	
		LONCHAS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
FCP		90 días		
VARIEDAD	Quesos Naturales	•	•	•
	Quesos Fundidos Premium	•	•	•
	Preparados Lácteos Premium	•	•	•
	Preparados Lácteos Basic	•	•	•

Productos para
vegetarianos y veganos

GAMA VEGANA HORECA



LONCHAS HORECA
1 KG



**SABOR
MOZZARELLA**

Lonchas 1 kg
Cod. 803020



**SABOR
GOUDA**

Lonchas 1 kg
Cod. 803022



**SABOR
CHEDDAR**

Lonchas 1 kg
Cod. 803021



**SABOR
EMMENTAL**

Lonchas 1 kg
Cod. 803023



BARRAS HORECA

2,8 KG



**SABOR
MOZZARELLA**

Barra 2,8 kg
Cod. 803020



**SABOR
GOUDA**

Barra 2,8 kg
Cod. 803022



**SABOR
CHEDDAR**

Barra 2,8 kg
Cod. 803021



**SABOR
EMMENTAL**

Barra 2,8 kg
Cod. 803023



**SABOR
MOZZARELLA**

Bolsa 1 kg
Cod. 803001



*Productos para
vegetarianos y veganos*

GAMA VEGANA RETAIL

RALLADOS RETAIL
BOLSA 300 G



**SABOR
MOZZARELLA**

Bolsa 300 g
Cod. 803015



**SABOR
GOUDA**

Bolsa 300 g
Cod. 803017



**SABOR
CHEDDAR**

Bolsa 300 g
Cod. 803016



**SABOR
EMMENTAL**

Bolsa 300 g
Cod. 803018



LONCHAS RETAIL

BOLSA 200 G



SABOR MOZZARELLA

Bolsa 200 g
Cod. 803011



SABOR CHEDDAR

Bolsa 200 g
Cod. 803012



SABOR GOUDA

Bolsa 200 g
Cod. 803013



SABOR EMMENTAL

Bolsa 200 g
Cod. 803014

	FORMATOS			CARACTERÍSTICAS	
	BARRA	LONCHAS	RALLADO	CONTIENE HUEVO	CONTIENE LECHE
FCP	120 días	90 días	60 días		
Todas las variedades/sabores	•	•	•		

DATOS LOGÍSTICOS

CANAL	FORMATO	FAMILIA PRODUCTO	UDS/ CAJA
D, H, R	RUEDA	Quesos naturales castellanos mezcla	2
I	RUEDA		216
D, H, R	RUEDA	Quesos azules y Cabrales D.O.	2
D, H, R	MEDIA RUEDA	Quesos naturales castellanos mezcla	2
D, H, R	CUÑA 1/12		24
D, I, H, R	YA CORTADO		12
I	BLOQUE Import	Queso Mozzarella Bolsa Master (4barras/bolsa)	4
I	EUROBLOQUE 15 KG	Edam y Gouda Natural	1
I	BLOQUE 20 KG	Cheddar natural	1
D, I, H, R	BARRA Import	Edam, Gouda y Havarti	4
D, I, H, R	BARRA	Fundidos, Preparados lácteos	2
D, I, H, R	BARRA		4
D, I, H, R	LONCHAS A1000	Naturales, Fundidos y Preparados lácteos	6
D, I, H, R	LONCHAS A1000	Veganos	4
D, I, H, R	LONCHAS A500	Naturales, Fundidos y Preparados lácteos	8
D, I, H, R	LONCHAS E800		6
D, R	LONCHAS E200 (JM)	Naturales, Preparados lácteos	24
D, R	LONCHAS E200 (Opción 2)		12
D, R	LONCHAS E200 (Vida Vegana)		12
D, I, H	RALLADO R2000	Naturales, Fundidos y Preparados lácteos	4
D, I, H	RALLADO R2000 (Rallado Polvo)	Rallado Polvo	4
D, I, H	RALLADO R2000 (Rallado Polvo)		205
D, I, H	RALLADO R1000	Naturales, Fundidos y Preparados lácteos	7
R	RALLADO R300		12
D, I, H	CUBOS 4x4 P2000		4
D, I, H	CUBOS 4x4 P1000	7	
D, H	CUBO 2,2Kg (Bandeja)	Fundidos y Preparados lácteos	4
D, H	CUBO 2,2Kg (Caja)		2
D, H	CUBO 2,2Kg (Box)		165
D, I, H	CUBO 4Kg (Bandeja)		6
D, I, H	CUBO 4Kg		120
I	CUBO 11Kg		52
D, H, R	BOLSA 1Kg		6

PALET EUROPEO (800 x 1.200 mm)				PALET AMERICANO (1.000 x 1.200mm - Export)			
CAJA/ CAPA	ALTURAS	CAJAS/ PALET	FCP	CAJA/ CAPA	ALTURAS	CAJAS/ PALET	FCP (export)
7	12	84	180 días	10	10	100	270 días (Envasado al vacío)
-	-	1	180 días	Consultar	Consultar	Consultar	270 días (Envasado al vacío)
7	12	84	360 días	ND	ND	ND	ND
7	12	84	180 días	10	10	100	270 días (Envasado al vacío)
8	12	96	90 días	Consultar	Consultar	Consultar	270 días (Envasado al vacío)
8	12	96	90 días	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
8	10/8	80/64	90 días -180 días	8	8	64	90-180 días*
8	7	56	180 días	8	8	56	365 días*
9	5	45	180 días	9	6	54	365 días*
6	10	60	180 días	8	10	80	270 días
14	10	140	180 días	18	10	180	270 días
6	10	60	180 días	8	12	96	270 días
8	12	96	90 días	8	13	108	90 días
12	10	120	90 días	12	12	144	90 días
12	10	120	90 días	12	12	144	90 días
8	12	96	90 días	8	13	108	90 días
10	12	120	90 días	11	9	99	90 días
14	14	196	90 días	18	10	180	90 días
12	10	120	90 días	12	12	144	90 días
12	7	84	60 días	15	7	105	60 días
12	7	84	120 días	15	7	105	120 días
1	1	1	120 días	Consultar	Consultar	Consultar	120 días
12	7	84	60 días	15	7	105	60 días
10	14	140	60 días	11	10	110	60 días
12	7	84	60 días	15	7	105	60 días
12	7	84	60 días	15	7	105	60 días
6	6	136 (144 cubos)	180 días	9	6	216	270 días
12	10	120	180 días	15	10	150	270 días
1	1	1	180 días	Consultar	Consultar	Consultar	270 días
4	10	40 (240 cubos)	180 días	5	7	210	270 días
1	1	1	180 días	30	7	210	270 días
1	1	1	180 días	Consultar	Consultar	Consultar	270 días
12	10	120	180 días	12	12	144	270 días



RECOMENDACIONES DE **CONSERVACIÓN** Y **CONSUMO**

- Entre 3-8°C para **evitar que proliferen microorganismos** no deseables.
- Es recomendable envolverlos en papel film, de aluminio o en un recipiente hermético. De este modo favorecemos una **mejor conservación** del producto evitando que se **reseque** o **absorba olores y sabores** no deseados del frigorífico.
- Para apreciar todos los aromas y sabores de nuestra gama de productos, recomendamos **atemperar** entre 18-20°C antes de su consumo.
- **Respetar la FCP** (Fecha de Consumo preferente): con el tiempo los alimentos pierden sus cualidades organolépticas.
- Los expertos recomiendan un consumo de **dos a tres raciones diarias** de leche y derivados lácteos en el marco de una dieta variada y equilibrada. Los lácteos **aportan numerosos nutrientes** (proteínas, hidratos de carbono, calcio, potasio, magnesio, fósforo, zinc, vitamina B12, B2 y A, así como ácidos grasos esenciales) en una cantidad moderada de energía. La grasa de la leche contiene ácidos grasos bioactivos importantes para la salud.

DESCUBRE MÁS EN **NUESTRAS RRSS**



EMPRESA



PRODUCTOS



SALUD



MR. CHEESE



INSPIRACIÓN



VALORES



FORMACIÓN



RECETAS



SHOWCOOKING



CONCURSOS



EVENTOS



MÚSICA



NOTICIAS



VIAJES

Escanea y no te pierdas nada:



RECETAS

CROQUETAS DE QUESO

6 personas, 45 minutos

INGREDIENTES

- 10 g de Queso Fundido premium JM
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina de trigo común
- 65 g de queso azul, queso fundido JM
- 400 ml de leche entera
- Pan rallado
- Aceite, sal, pimienta negra, nuez moscada

PREPARACIÓN

1. Calienta la mantequilla en una cazuela. Echa la harina, remueve y rehoga un par de minutos.

2. Agrega queso azul en trocitos, remueve y espera a que se disuelva.

3. Echa un poco de leche y remueve con viveza para evitar grumos.

4. Deja que se consuma la leche y añade otro chorro. Cuando llesves la mitad de la leche agregada, añade el queso fundido en trozos y el queso rallado en polvo.

5. Remueve y deja que se fundan y vierte el resto de la leche hasta tener una pasta semisólida.



6. Sube un poco el fuego y sin parar de remover, cuando comience a hervir la bechamel salpimienta y añade nuez moscada al gusto.

7. Cocina la crema durante unos 15 minutos sin dejar de remover en ningún momento.

8. Echa toda la masa en una fuente, tapa y enfría durante unas horas para que se solidifique.

9. Coge porciones de masa, haz la forma deseada con las manos y pasa cada croqueta por pan rallado, huevo y pan rallado.

10. Frielas en abundante aceite de oliva y deja reposar antes de servir.



AREPAS CON QUESO

6 porciones, 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 1/2 taza de harina de maíz blanco precocida
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de pernil, desmenuzado o en rebanadas
- 2 tazas de queso rallado natural Gouda Monarc

PREPARACIÓN

1. En un recipiente pon el agua, agrega la sal y mezcla hasta que esta se disuelva. Poco a poco agrega la harina. Mezcla con las manos, haciendo movimientos circulares y rompiendo con los dedos los grumos que se pueden formar.
2. Deja reposar 5 minutos para permitir que la mezcla espese.
3. Agrega el aceite y amasa con las manos hasta que la masa este suave y moldeable. Divide la masa en 6 porciones iguales, forma una bola y luego aplástala para formar un disco de 3cm. de espesor.
4. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio. Cocina las arepas por 5-7 minutos de cada lado, o hasta que estén doradas y un poco crujientes por fuera.
5. Abre las arepas con ayuda de un cuchillo y unta un poco de mantequilla por dentro. Rellena con pernil caliente y queso gouda a tu gusto.
6. Sirve inmediatamente.

TARTA DE QUESO CON FRESAS

10 porciones, 60 minutos



INGREDIENTES

- 500 g de Crema de Queso Fundido Especial Untar Natural JM o Crema de Queso Especial Untar Natural JM.
- 200 g de galletas Digestive
- 80 g de mantequilla
- 100 g de nata líquida
- 300 ml leche
- 170 g de azúcar
- 2 sobres de cuajada
- 1 tarro de mermelada de fresa
- 100 g de fresas

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar las galletas, añadir la mantequilla derretida y trabajar la mezcla.
2. Colocarla en un molde redondo. Dejar enfriar 10 minutos en la nevera.
3. Hervir a fuego medio la leche, la nata, la crema de queso natural y el azúcar. Una vez derretido todo, añadir los sobres de cuajada.
4. Verter la mezcla sobre la base de galletas. Dejar enfriar en el frigorífico durante 6 horas, hasta que cuaje perfectamente.
5. Cubrir la tarta con mermelada de fresa y decorar la tarta con frutas del bosque.
6. Retirar del molde y listo para degustar.





/Lácteos Juan Martínez
@lacteosjuanmartinez

¡SÍGUENOS!

Más info en: www.juanmartinezsl.com



PRODUCTOS LÁCTEOS JUAN MARTÍNEZ S.L.

Marcenado, 21 - 33519 Pola de Siero
Principado de Asturias - España

T. +34 985 72 22 02 **F.** +34 985 72 47 19
info@juanmartinezsl.com

Edición 2024