

# QUESOMEX

INDUSTRIA DE LÁCTEOS

CONSISTENCIA + SERVICIO + PRESENTACIONES PRÁCTICAS PARA TU NEGOCIO



# NUESTRA HISTORIA

El amor y la pasión por los lácteos llevó a Don Vicente García Ríos a forjar su propio camino en la industria y evolucionar los quesos tradicionales de la cocina mexicana en un estilo artesanal.

En los años 60's nació una pequeña fábrica de quesos en Zamora, Michoacán con un equipo de ganaderos locales. En 1995 se registró la marca Quesomex en alianza con la familia Sánchez Cruz, y en 2012 la fábrica se trasladó a Huamantla, Tlaxcala y se modernizó el centro de distribución en la Ciudad de México.

Hoy, con la segunda generación familiar, se impulsa la innovación sin perder la tradición. Quesomex es una empresa mexicana con más de 60 años de experiencia, distinguida por sus productos frescos, ricos y de calidad, que prometen una experiencia sensorial única.

The logo for Quesomex, featuring the brand name in a bold, red, sans-serif font with a white outline, set against a white background.

60

AÑOS DE  
EXPERIENCIA

## **MISIÓN**

---

Producir y comercializar quesos frescos de calidad, creando oportunidades de negocio para su distribución y venta, con un servicio atento y eficaz.

## **VISIÓN**

---

Ser reconocida como la empresa mexicana productora de quesos frescos tradicionales artesanal-gourmet, enfocada en el servicio al cliente y en la expansión a nuevos mercados.

**QUESOMEX**



# NUESTROS QUESOS

Portafolio principal



# QUESO PANELA DE LECHE

## REDUCIDO EN GRASA

Queso fresco y ligero, de alto consumo en México, elaborado con 100% leche de vaca.

Presenta textura suave, color blanco y firmeza consistente, lo que lo hace ideal para la operación diaria.

Es rico en proteínas, con aporte moderado de grasas y alto contenido de calcio, ampliamente utilizado en ensaladas, emparedados y antojitos por su versatilidad y aceptación del consumidor.



1 Kg - 2 kg

Composición nutricional por cada 100 gramos	
Grasa Saturada	10%
Otras Grasas	19%
Azúcares Totales	0%
Sodio	490mg
Aporte de Energía	270 kcal



**QUESOMEX**



**QUESOMEX**

# IMITACIÓN QUESO PANELA

Queso fresco y ligero, de alto consumo en México, elaborado con leche de vaca y/o cabra.

Presenta textura suave, color blanco y firmeza consistente, lo que lo convierte en un ingrediente confiable para la operación diaria.

Es rico en proteínas, con aporte moderado de grasas y alto contenido de calcio, ampliamente utilizado en la gastronomía mexicana para ensaladas, emparedados y antojitos, gracias a su versatilidad y aceptación del consumidor.

## Composición nutricional por cada 100 gramos

Grasa Saturada	10%
Otras Grasas	19%
Azúcares Totales	0%
Sodio	490mg
Aporte de Energía	270 kcal



1 Kg - 3.4 Kg.

 QUESOMEX

# IMITACIÓN QUESO CANASTO EN BARRA

Queso elaborado con leche de vaca, presentado en formato barra que permite un corte uniforme en rebanadas o su rallado, facilitando su integración en emparedados y una amplia variedad de platillos.

Su presentación ofrece mayor control de porción, aprovechamiento del producto y eficiencia en cocina, convirtiéndolo en una opción práctica para operaciones de *foodservice* y puntos de venta.

## Composición nutricional por cada 100 gramos

Grasa Saturada	18%
Otras Grasas	32%
Azúcares Totales	0%
Sodio	480 mg
Aporte de Energía	360 kcal



3 kg



**QUESOMEX**

# IMITACIÓN QUESO CANASTO

Queso fresco elaborado con leche de vaca, con textura suave y homogénea que permite un desmoronamiento fácil y controlado.

Es ideal para acompañar, terminar y realzar platillos mexicanos, ya que mantiene buena presencia y consistencia, facilitando el manejo en cocina y aportando practicidad y rendimiento en la operación diaria.

## Composición nutricional por cada 100 gramos

Grasa Saturada	10%
Otras Grasas	19%
Azúcares Totales	0%
Sodio	490mg
Aporte de Energía	270 kcal



4 Kg - 7 kg.

# IMITACIÓN QUESO DOBLE CREMA

Queso fresco elaborado con leche de vaca, de sabor dulce y textura cremosa, caracterizado por su alto contenido de humedad.

Es especialmente adecuado para platillos gourmet, repostería, sándwiches y pastas, así como para acompañar otros alimentos, aportando suavidad, cremosidad y versatilidad.



Composición nutricional por cada 100 gramos	
Grasa Saturada	20%
Otras Grasas	41%
Azúcares Totales	0%
Sodio	340 mg
Aporte de Energía	420 kcal



Caja con 4 pzas de ½ y 1 Kg.



**QUESOMEX**

# IMITACIÓN QUESO GOUDA

Queso elaborado con leche de vaca y aceite de palma, diseñado para un alto rendimiento en cocina.

Su capacidad de fundido lo hace adecuado para platillos que requieren gratinado o fusión, integrándose de forma uniforme en diversas aplicaciones culinarias.



Composición nutricional por cada 100 gramos	
Grasa Saturada	14%
Otras Grasas	27%
Azúcares Totales	0%
Sodio	180 mg
Aporte de Energía	343 kcal



3 kg

**QUESOMEX**



A collection of various cheese products including round wheels, a basket of cheese, and sliced blocks of cheese.

QUÉ SIGNIFICA QUESOMEX PARA  
TU EMPRESA

Quesomex no es sólo un **proveedor de queso;**  
es un **socio de abastecimiento** para empresas  
que requieren:

- Consistencia en producto.
- Orden en procesos.
- Claridad en la relación comercial.



# QUESOMEX

INDUSTRIA DE LÁCTEOS

CONSISTENCIA + SERVICIO + PRESENTACIONES PRÁCTICAS PARA TU NEGOCIO