

NUESTRO TAMBO

Somos un emprendimiento familiar que se dedica a la producción de leche de calidad desde el año 1918, ubicados en la localidad de Esperlina, Entre Ríos.

Bienestar Animal

Primer tambo de la argentina en obtener la certificación oficial de Bienestar Animal otorgado por la OIA.

SABER MÁS

Leche de exportación

Desde 2013 somos el único tambo en Argentina habilitado para exportar directa e indirectamente a la UE.

SABER MÁS

Sustentabilidad

- Reducción del impacto ambiental
- Conservación de los Recursos
- Medición de indicadores ambientales

SABER MÁS



LECHE ECO PREMIUM

Un producto premium desde el origen hasta el resultado final, una leche ingresada en un tambo modelo con tecnología, procesos de bienestar animal y certificaciones de sustentabilidad.

REVOLUCIONAMOS LA FORMA DE PRODUCIR LECHE A PARTIR DE NUESTROS 4 PILARES:

SANIDAD DEL REBAÑO | **CALIDAD DE SU ALIMENTACIÓN** | **SUSTENTABILIDAD DE NUESTRO ECOSISTEMA** | **TECNOLOGÍA APLICADA A LA PRODUCCIÓN DE LECHE**

Somos el único tambo en la República Argentina habilitado para exportar directa o indirectamente a la UE. Desde 2013 logramos esta certificación, que revalidamos cada año.



QUESOS LA ROSALÍA

Nuestra línea premium de quesos.
Leche de exportación, maestros queseros
y 6 meses de estacionamiento.

NUESTRA CLAVE

Con leche eco premium

El mejor queso solo puede hacerse con el mejor insumo, de esa manera nos aseguramos que la calidad sea la mejor desde el inicio.

Bienestar Animal

Primer tambo de la Argentina en obtener la certificación oficial de Bienestar Animal otorgado por la OIA.

Estacionamiento

Nuestra línea premium es estacionada durante 6 meses antes de salir a la venta, desarrollando sabores, texturas y aromas característicos, definiendo la calidad final.



QUESO
PARMESANO

Nombre del queso: Parmesano (Parmigiano Reggiano en denominación original).
Descripción: Queso madurado de pasta dura, de origen italiano, caracterizado por su sabor intenso y granulado.
Ingredientes: Leche cruda de vaca, cuajo, sal.
Proceso de elaboración: Maduración mínima de 6 meses, pudiendo alcanzar hasta 36 meses, bajo condiciones estrictas de temperatura y humedad.
Perfil sensorial:
Sabor: Complejo, umami, salado con notas a frutos secos.
Aroma: Rico, lácteo, con toques de manteca y nuez.
Textura: Granulada, seca, pero fundente en boca.
Composición nutricional (por 100 g):
Energía: 431 kcal
Grasas: 29 g
Proteínas: 38 g
Carbohidratos: 0 g
Condiciones de conservación: Refrigeración entre 4-8°C. Mantener envuelto en film o papel especial.
Usos recomendados: Perfecto para rallar sobre pastas, risottos y sopas, o como snack con vinos y frutos.

QUESO
REGGIANITO

Nombre del queso: Reggianito.
Descripción: Queso madurado de pasta dura, de origen argentino inspirado en el Parmigiano Reggiano. Presenta una textura granulada y un sabor intenso, ideal para rallar.
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal.
Proceso de elaboración: Maduración prolongada (mínimo 6 meses), envejecimiento en ambiente controlado.
Perfil sensorial:
Sabor: Intenso, salado y ligeramente picante.
Aroma: Lácteo, con notas a nuez.
Textura: Granulada, firme y quebradiza.
Composición nutricional (por 100 g):
Energía: 431 kcal
Grasas: 30 g
Proteínas: 36 g
Carbohidratos: < 1 g
Condiciones de conservación: Refrigeración entre 4-8°C. Mantener envuelto en film o papel especial.
Usos recomendados: Ideal para rallar sobre pastas, sopas y ensaladas. También consumirlo en trozos de quesos.





PARA TU FAMILIA Y PARA TODOS LOS DÍAS CREAMOS LOS QUESOS DIVINA VACA

Quisimos llevar a muchas más mesas el bienestar animal y la calidad de nuestro tambo familiar. Nuestra línea de quesos de mesa se fabrica con nuestra leche eco premium, transformándola en una variedad de quesos nobles para consumir y disfrutar en familia todos los días.



QUESO
HOLANDA

Nombre: Queso Holanda (tipo Gouda)
Descripción: Queso semiduro, de pasta prensada, textura lisa y sabor suave a ligeramente dulce.
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal.
Proceso: Prensado, salado y maduración de 1-3 meses.
Perfil sensorial:
Sabor: Suave, mantecoso, ligeramente dulce.
Textura: Cremosa y elástica.
Composición nutricional (100 g):
Energía: 351 kcal
Grasas: 29 g
Proteínas: 25 g
Conservación: Refrigerar entre 2-8°C.
Usos: Ideal para sándwiches, gratinados y tablas de quesos.



QUESO
SARDO

Nombre del queso: Queso Sardo
Descripción: Queso de pasta dura, origen argentino, sabor intenso y salado, ideal para rallar.
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal.
Proceso: Maduración de 2-6 meses con salado en salmuera.
Perfil sensorial:
Sabor: Intenso, salado, picante.
Textura: Firme y granulada.
Composición nutricional (100 g):
Energía: 400 kcal
Grasas: 30 g
Proteínas: 32 g
Conservación: Refrigerar entre 4-8°C.
Uso: Rallado sobre pastas y sopas.



QUESO
TYBO

Nombre del queso: Queso Cremoso
Descripción: Queso fresco de pasta blanda, textura elástica y sabor suave
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal.
Proceso: Sin maduración, consumo inmediato tras elaboración.
Perfil sensorial:
Sabor: Suave, láctico, ligeramente ácido.
Textura: Cremosa y húmeda.
Composición nutricional (100 g):
Energía: 309 kcal
Grasas: 24 g
Proteínas: 19 g
Conservación: Refrigerar entre 0-4°C.
Usos: En pizzas, empanadas, tartas y sándwiches.



QUESO
CREMOSO

Nombre del queso: Queso Cremoso
Descripción: Queso fresco de pasta blanda, textura elástica y sabor suave.
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal.
Proceso: Sin maduración, consumo inmediato tras elaboración.
Perfil sensorial:
Sabor: Suave, láctico, ligeramente ácido.
Textura: Cremosa y húmeda.
Composición nutricional (100 g):
Energía: 309 kcal
Grasas: 24 g
Proteínas: 19 g
Conservación: Refrigerar entre 0-4°C.
Usos: En pizzas, empanadas, tartas y sándwiches.



QUESO
AZUL

Nombre del queso: Queso Azul
Descripción: Queso madurado con vetas de moho azul (Penicillium), sabor fuerte y picante, cremoso o quebradizo.
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, cultivos lácticos, cuajo, sal, Penicillium roqueforti.
Proceso: Maduración en cámaras controladas (2-4 meses).
Perfil sensorial:
Sabor: Intenso, salado, con notas picantes y a hongos.
Textura: Cremosa o quebradiza, según maduración.
Composición nutricional (100 g):
Energía: 350 kcal
Grasas: 30 g
Proteínas: 20 g
Conservación: Refrigerar entre 2-6°C, envuelto para evitar que se seque.
Usos: Tablas de quesos, ensaladas, salsas o con frutas y vinos dulces.