



**SAN  
SALVADOR**  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CATÁLOGO  
PRODUCTOS  
LÁCTEOS



# SAN SALVADOR

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

San Salvador es una empresa dedicada al procesamiento de productos lácteos naturales y funcionales, hechos con materia prima de óptima calidad, con más de 20 años en el mercado nacional, nuestra experiencia garantiza la nutrición y la salud de su familia.

*Y recuerda que:*

*“San Salvador son hechos con amor“*

# INDICE



**5** Yogurt Próbico



**9** Yogurt Griego



**11** Crema de Leche



**13** Mantequilla



**15** Queso Mozzarella



**17** Queso Andino



**18** Queso Bel Paese



**19** Requesón



**21** Queso Fresco



**23** Manjar de Leche

# YOGURT PROBIÓTICO DE FRUTAS

Alimento elaborado a partir de leche pasteurizada, semidescremada, inoculada con fermentos lácticos y cepas probióticas, de consistencia cremosa y una ligera acidez como consecuencia de la fermentación láctica. Por la gran cantidad de microorganismo probióticos **ayuda a proteger el organismo contra los patógenos y estimula el sistema inmunológico** del consumidor.



**MEDIO en AZÚCAR**

**MEDIO en GRASA**

**BAJO en SAL**

50 g



Frutilla | Mora | Guanabana | Durazno

200 g



Frutilla      Mora      Guanabana      Durazno

200 g



Mora      Frutilla      Durazno      Guanabana      Coco

500 g



Frutilla | Mora | Durazno | Coco | Natural | Guanabana



1 kg



Coco | Guanabana | Natural | Frutilla | Durazno | Mora

2 kg



Coco | Frutilla | Natural | Mora | Durazno | Guanabana

4 kg



Coco | Frutilla | Natural | Mora | Guanabana | Durazno

# YOGURT GRIEGO

Es un yogurt de mucho sabor y alta viscosidad, elaborado a partir de leche descremada, con alto contenido de proteína láctica, obtenido por la fermentación de lactobacillus y otros probióticos, haciéndole un **superalimento recomendado para deportistas de alto rendimiento, niños y adultos mayores debido a su alto contenido protéico de alta asimilación**. Uno de los beneficios es que mejora el sistema inmunológico debido a la presencia de **Lactoferrina** por lo que lo pueden consumir todas las personas:

- El yogurt griego ofertamos con dulce y sin dulce.
- El yogurt griego sin dulce se utiliza para vinagretas, salsas, ensaladas, consumo con granola, para uso industrial en la elaboración de helados y diversos postres; también viene con mermeladas de frutas (maracuyá, mora y frutilla).
- El yogurt griego lo podemos encontrar con dulce y con un mix de frutos secos. Ideal para desayunos y lunch.



MEDIO en GRASA

BAJO en SAL

no contiene AZÚCAR



120 g



Frutos secos: Nueces | Almedras

200 g



Mora

Fresa

Maracuyá

Endulzado

Natural

450 g



Natural



Endulzado

1 kg



Natural



Endulzado

# CREMA DE **LECHE**

---

Crema de leche 100% pura de vaca, pasteurizada. **Posee un sabor lácteo suave y cremoso, sus principales usos son en repostería, cocina casera y gourmet, tanto en recetas saladas como dulces.** Podemos usar crema de leche San Salvador para preparar salsas, vinagretas y helados.



250 g



500 g



1 kg



1 kg



4 kg



25 kg



# MANTEQUILLA

---

Se obtiene de crema de leche pasteurizada, cultivada y acidificada, batida, amasada y lavada. ***Mantequilla San Salvador está pensada para acompañar todas tus comidas frías y calientes dándole el toque cremoso que solo la mantequilla pura de vaca tiene.*** Tenemos mantequilla con sal y natural.



250 g



450 g



1 kg



3 kg



# QUESO MOZZARELLA

Es un queso a base de leche semidescremada pasteurizada con fermentos termófilos, queso de pasta hilada con un color ligeramente marrón amarillo con una corteza suave y ligeramente blanda, con forma en capas debido a su proceso de hilado, su sabor es ligeramente ácido y tiene un tiempo de consumo de 30 a 45 días, puede ser consumido sin o con maduración y su uso principal es en gratinados pues se derrite con facilidad y mejora su sabor al derretirse.

***Ideal para pizzas, lasañas, rellenos, sánduches calientes y platos gratinados, también recomendamos comerlo con manjar de leche san salvador.***



MEDIO en GRASA

MEDIO en SAL

BAJO en AZUCAR

250 g



450 g



250 g



500 g



1 kg



2,5 kg



# QUESO ANDINO

Fabricado a partir de leche pasteurizada, cuajo y fermento mesófilo de color blanco amarillento y ligeramente cremoso, lo tenemos con especias como orégano, albahaca, ají, higo y también en su sabor natural sin especias, **su uso es mayormente en sándwiches calientes, picaditas y platos gratinados.**



MEDIO en GRASA

MEDIO en SAL

no contiene AZÚCAR



500 g



Natural



Orégano

1 kg



Natural



Ají



# QUESO BEL PAESSE

Elaborado a partir de leche entera pasteurizada de vaca, con fermentos lácticos y sal, de corteza fina y pasta suave, con un sabor ligeramente ácido. Madurado por 21 días, con un tiempo de consumo de 30 días sus **principales usos son como aperitivo, en picaditas, en sandwiches fríos o calientes. Para pizzas o cazuelas.**

800 g





# REQUESÓN

Queso tierno **de bajo contenido en grasa, alto porcentaje de proteína**, obtenido por precipitación de la proteína de suero dulce, su textura es blanda y granulosa, su sabor es extremadamente suave, **ideal para repostería. Se puede consumir en el desayuno, en sándwiches, ensaladas y para acompañar con frutas y mermeladas.**

450 g



# QUESO FRESCO

Se obtiene de la coagulación enzimática de leche de vaca semi descremada y pasteurizada, este queso se trabaja con fermento de base mesófilo, es de sabor suave, levemente ácido y textura blanda.

Los semáforos le ubican en alimentos saludables por ser medio en grasa y medio en sal. Ideal en desayunos, en sánduches fríos, ensaladas. **Ideal para locro de papas y varias sopas, empanadas, choclo con queso, pan de yuca, humitas. En postres como higos con queso o rallado sobre un helado.**



MEDIO en GRASA

MEDIO en SAL

no contiene AZÚCAR

500 g



700 g



Queso Fresco Rickoo

500 g



700 g





## MANJAR DE **LECHE**

Se obtiene de la evaporación y batido de leche de vaca y glucosa, lo que nos dá un concentrado de leche con **un agradable toque dulce y cremosa textura, ideal para untar con otros platillos o inclusive comer solo**, el manjar de leche San Salvador aporta mucho sabor y **textura** en recetas de pastelería.

250 g



450 g



1 kg






# SAN SALVADOR

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

## PEDIDOS:

 **0991941401 / 0991941402 / 032 946 011**

 **Lacteos San Salvador**

 **lacteossansalvador.ec@gmail.com**

 **Primera Constituyente 11-49 y Cuba**