



**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**