



**De la investigación y la innovación
al desarrollo en la fábrica**



QUESO CREMA A LA CARTA

Apostamos por la Investigación y el Desarrollo con un Departamento propio de I + D + i que da respuesta a las necesidades específicas de nuestros clientes.

Quescrem

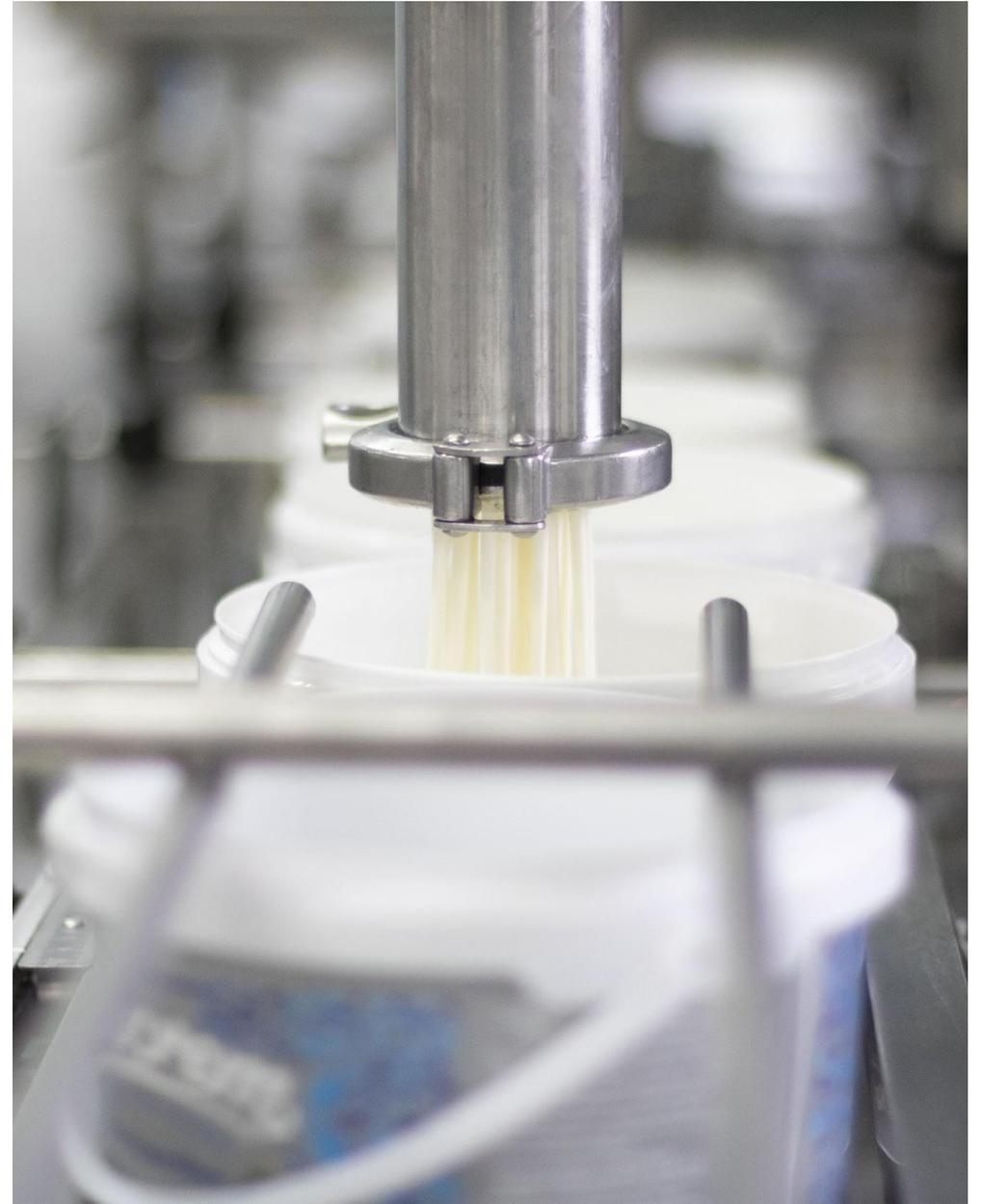


TU SOLUCIÓN A MEDIDA

Aportamos **soluciones en el uso del queso crema** como ingrediente, porque sabemos que su consumo es una tendencia creciente en la industria alimentaria.

La búsqueda de excelencia, diferenciación y especialización de la industria alimentaria, hace que el queso crema tenga que adaptarse a **procesos y requerimientos específicos**.

Por ello, en Quescrem ponemos a disposición de nuestros clientes, más de 15 años de experiencia, el conocimiento y la tecnología de fabricación necesarios para cumplir estos objetivos.





MÁXIMA PERSONALIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ESPECIALES

Textura · Sabores · Colores

RESTRICCIONES NUTRICIONALES

Sin Lactosa · Sin Gluten...

COMPORTAMIENTOS TECNOLÓGICOS ESPECÍFICOS

Para Hornear · Para Congelar · Para Batir · Para Dosificar...

DIFERENTES ORÍGENES DE MATERIAS PRIMAS

Vaca · Cabra · Oveja · Ecológica · Vegana ...

OTROS PRODUCTOS/QUESOS

Aceitunas · Algas · Torta del Casar · Cheddar · Emmental...

CLEAN LABEL



UN PROCESO EN EQUIPO ORIENTADO AL ÉXITO



TRABAJO EQUIPOS I+D

En reunión Conjunta:

- Análisis de requerimientos
- Definición de objetivos y necesidades
- Propuesta de plan de trabajo

VALIDACIÓN INDUSTRIAL

En nuestra fábrica:

- Prueba de producto a escala industrial
- Ajustes finales en proceso industrial
- Validación Producto Final

DESARROLLO PILOTO

En nuestra planta piloto:

- Desarrollo muestras hasta consecución objetivo
- Envío de muestra para valoración/validación del cliente
- Ajustes según valoraciones del cliente
- Prototipo de producto

UN NUEVO PRODUCTO

- Colaboramos en Desarrollar Productos Innovadores y Diferenciados
- Simplificamos Procesos, Tiempos y Costes
- Garantizamos una Alta Calidad y una Estandarización del Producto
- Atención al cliente y servicio de garantía permanente

Quescrem

Quescrem



Pol. Industrial Castro Ribeiras de Lea
P. 54-57 27260, Lugo | +34 982 31 02 76
info@quescrem.es

