



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Innolact lanza 'Quescrem sin lactosa', el primer queso crema español 0% sin lactosa

Innolact lanza 'Quescrem sin lactosa', el primer queso crema español 0% sin lactosa

Miércoles, 19 de junio 2013

El equipo de I+D+i de Quescrem, especialista en queso crema y primera empresa láctea gallega de Base Tecnológica, ha desarrollado el primer queso crema español 0% sin lactosa, un producto único en el mercado que ahora, en virtud a un acuerdo entre Quescrem, Adilac y Gadisa, podrán probar gratuitamente todos los miembros de la Asociación Española de Intolerantes a la lactosa (Adilac) que tengan un establecimiento Gadis cerca de su domicilio.

El desarrollo de este nuevo queso ha sido potenciado por el interés de Quescrem de trabajar en la innovación de productos dirigidos a aquellos sectores de la población con restricciones alimenticias, un sector cada vez más amplio y que demanda el acceso a todo tipo de alimentos.

El desarrollo de productos específicos para grupos poblacionales es un sello de identidad de Quescrem que, de hecho, elabora todos sus quesos sin gluten, concentrando en sus productos los componentes de la leche de mayor valor nutricional, funcional y tecnológico, aportando a sus productos una cremosidad, suavidad y propiedades únicas.

La opción de probar el 0% la tendrán también los seguidores de las redes sociales de Quescrem, ya que se repartirán tarrinas de prueba para aquellos que quieran conocer esta nueva tecnología, que aplicarán bajo demanda también al sector profesional.

'Quescrem sin lactosa', elaborado tanto para comer al natural como para cocinar, es un queso cremoso que conserva todo su sabor, además de una gran cremosidad y untuosidad, lo que lo hace apropiado tanto para los intolerantes a la lactosa como para todas aquellas personas que buscan favorecer sus digestiones y cuidar su salud.

El queso crema sin lactosa de Quescrem se envasa para su comercialización en tarrinas de polipropileno de 200 gramos, con lámina de aluminio termosellable y tapadera salvaromas de poliestireno. La etiqueta situada en la base de la tarrina es plástica y autoadhesiva y su precio de venta recomendado es de 1,95 euros.

En los últimos diez años se ha producido un incremento constante del consumo de los quesos en crema, lo cual manifiesta la aceptación por parte de los consumidores, produciéndose cada vez una mayor demanda. Además, cerca del 95% de los consumidores se preocupa por su salud y por los alimentos que forman parte de su dieta. Además, para el 73% es muy importante controlar la ingesta de grasas y vitaminas.

Sobre Quescrem

Innolact, empresa lucense especializada en queso crema que comercializa bajo la marca Quecrem, sigue avanzando en su estrategia de innovación con productos de alta calidad destinados al sector de la alimentación, tanto en hostelería, como en industria y gran consumo, lo que la ha convertido en la primera empresa láctea de Galicia en calificarse como de Base Tecnológica. Desde el inicio de su actividad, en 2006, mantiene un ritmo de crecimiento anual que alcanza el 40% y está presente ya en numerosos países. Recientemente, ha sido reconocida como una de las 20 empresas innovadoras de éxito en Galicia y como empresa gacela en el último informe Ardan.

La gama de productos Quescrem cubre todas las necesidades del mercado en cuanto a variedades y sabores como a formatos específicos para cada canal: alimentación, food-service e industrial. A día de hoy las principales referencias en ventas son Quescrem natural, Mascarpone, Quescrem queso azul y con ajo y finas hierbas.

www.quescrem.es