



BREFEX

brefexsa.com



Somos una empresa láctea que se dedica a la fabricación de **Queso Mozzarella Argentino**, elaborado por nuestros cocineros y siguiendo la reglamentación de buenas practicas y manufactura (BPM).

Sumado a esto, nos encargamos de realizar la comercialización de **Queso Sardo**, **Queso Azul**, **Queso Cremoso** y **Queso Tybo**.

Estamos en el mercado desde el primero de Agosto de 2003 elaborando y comercializando el producto **Renatta**, el cual es repartido en camiones propios y distribuidos en las zonas norte, sur y oeste de Buenos Aires.

La venta se centraliza mayormente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires. También vendemos en el interior de país, pueden encontrar nuestros productos en Santa Fé, Mendoza, Córdoba, San Luis, San Juan, entre otras.



Desde el año 2014 elaboramos las mejores y más ricas **tapas para empanadas y pascualinas**. Somos una empresa Pyme cuyo éxito radica en el empleo de materias primas de alta calidad, sumado a los controles de los procesos productivos, nos permite obtener productos de primera línea.

Les presentamos una gran variedad de productos que comercializamos en todo el país.



QUESO MOZZARELLA ARGENTINO RENNATA

Es un queso semi duro, fresco, elaborado por una pasta consistente, elástica y de color blanco y algo amarillenta. Es especial para la utilización en comercios gastronómicos y para deleitar en el hogar a toda la familia.

Ingredientes

Leche pasteurizada cuajo, calcio, fermentos lácticos aprobados por bromatología y el toque particular de nuestro cocinero.

Maduración

Luego de elaborada, se conserva en frío unos 25 días a temp. entre 4 y 6 grados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación Envases



500 g



1 kg



5 kg



10 kg



20 kg



QUESO MUZZARELLA LA DELFINA

Es un queso semi duro, fresco, elaborado por una pasta consistente, elástica y de color blanco y algo amarillenta. Es especial para la utilización en comercios gastronómicos y para deleitar en el hogar a toda la familia.

Ingredientes

Leche pasteurizada cuajo, calcio, fermentos lácticos aprobados por bromatología y el toque particular de nuestro cocinero.

Maduración

Luego de elaborada, se conserva en frío unos 25 días a temp. entre 4 y 6 grados.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa		
		Por porción	Por 100 gr
			% VD por porción (*)
	Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ
	Carbohidratos	14 g	48 g
	Proteínas	1,9 g	6,5 g
	Grasas totales	3,4 g	14 g
	- Saturadas	1,7 g	6,9 g
	- Trans	0,0 g	0,0 g
	Fibra	0,5 g	1,7 g
	Sodio	196 mg	793 mg

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Presentación Envases



5 kg



10 kg



QUESO MOZZARELLA ARGENTINO RENNATA y LA DELFINA

Modelo de Pedido



COD.	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
LMZR05	MOZZARELLA RENATTA x 20 kg _____	1 caja x 1 u. x 20kg
LMZR04	MOZZARELLA RENATTA x 10 kg _____	1 caja x 2 u. x 10kg
LMZR03	MOZZARELLA RENATTA x 5 kg _____	1 caja x 4 u. x 5kg
LMZR02	MOZZARELLA RENATTA x 1 kg _____	1 caja x 15 u. x 1kg
LMZR01	MOZZARELLA RENATTA x 0,50 kg _____	1 caja x 25 u. x 500g
LMZD02	MOZZARELLA DELFINA x 10 kg _____	1 caja x 2 u. x 10kg
LMZD01	MOZZARELLA DELFINA x 5 kg _____	1 caja x 4 u. x 5kg
LQSSR01	SARDOS RENATTA x kg _____	Sueltos (horma).
LQSSR02	SARDOS RENATTA RALLADO x kg _____	4 rallados.
LQST01	TYBOS RENATTA x kg _____	4 unidades.
LQSAR01	QUESO AZUL RENATTA _____	4 unidades.
LQSCR01	QUESO CREMOSO RENATTA _____	4 unidades.



Queso Tybo 4,1 kg*

Tiene sabor láctico suave, ligeramente salado y un aroma bien desarrollado. Su textura es firme, de consistencia elástica. Cortado en lonchas es el acompañante ideal en sándwiches.



Queso Sardo 3,5 kg*

Cuando llega a la maduración es un queso duro, con sabor maduro fuerte y salado que refuerza cualquier plato de pasta o sopa, aunque su mezcla favorita es el cocido de verduras al vapor.



Queso Azul 2,2 kg*

Los quesos azules tienen un cuerpo blanco cremoso y se caracterizan por presentar venas verdes, grises, azules o inclusive negras, con manchas de moho. Las texturas varían de suave y cremoso a firme y desmenuzable.

*peso estimativo

TAPAS PARA PASCUALINA LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa

	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación: MASA CRIOLLA | HOJALDRE



2 Tapas x 420 gr

TAPAS PARA MINITARTAS LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Presentación: MASA CRIOLLA | HOJALDRE



12 Tapas x 1100 gr

TAPAS PARA EMPANADAS 12 CM LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación 12 cm de diámetro
MASA CRIOLLA | HOJALDRE



60 u. x 1600 gr

30 u. x 800 gr

12 u. x 320 gr

TAPAS PARA EMPANADAS 14 CM LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Presentación 14 cm de diámetro
MASA CRIOLLA | HOJALDRE



60 u. x 2600 gr

30 u. x 1200 gr

12 u. x 470 gr

TAPAS PARA EMPANADAS 14 CM ULTRA FINAS y 15 CM

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación

MASA CRIOLLA | HOJALDRE



30 u. x 15 cm — 1600 gr

12 u. x 14 cm UF — 320 gr

TAPAS PARA PASTELITOS LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación: MASA CRIOLLA | HOJALDRE



24 Tapas x 620 gr

TAPAS PARA COPETÍN LA LUJANERA

Ingredientes

Harina de trigo, agua, margarina, sal, CONS INS 282 y 202, ACREG INS 303.

CONTIENE TRIGO.

Conservación

Mantener refrigerado (3°C a 8°C) hasta su fecha de vencimiento.

Se pueden congelar a -18°C por 12 meses.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g – aprox 1/8 de tapa			
	Por porción	Por 100 gr	% VD por porción (*)
Energía	98 kcal / 413 kJ	347 kcal / 1459 kJ	5
Carbohidratos	14 g	48 g	5
Proteínas	1,9 g	6,5 g	3
Grasas totales	3,4 g	14 g	6
- Saturadas	1,7 g	6,9 g	8
- Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra	0,5 g	1,7 g	2
Sodio	196 mg	793 mg	8

(*) % VD con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



Presentación: MASA CRIOLLA | HOJALDRE



30 Tapas x 450 gr

TAPAS PARA EMPANADAS Y PASCUALINAS

LA LUJANERA

Modelo de Pedido



COD.	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
PTE14C03	TAPAS X 5 DOC DE 14 CM CRIOLLAS _____	4 tubos.
PTE12C03	TAPAS X 5 DOC DE 12 CM CRIOLLAS _____	5 tubos.
PTE14C02	TAPAS X 2 1/2 DE 14 CM CRIOLLAS _____	8 tubos.
PTE12C02	TAPAS X 2 1/2 DE 12 CM CRIOLLAS _____	10 tubos.
PTE15C01	TAPAS X 2 1/2 DE 15 CM CRIOLLAS _____	6 tubos.
PTE14C01	TAPAS X 1 DOC DE 14 CM CRIOLLAS _____	24 unidades.
PTE12C01	TAPAS X 1 DOC DE 12 CM CRIOLLAS _____	30 unidades.
PTE14C04	TAPAS X 14 CM ULTRA FINAS X DOC CRIOLLAS ____	24 unidades.
PPCC01	PASCUALINAS X DOS UNIDADES CRIOLLAS ____	25 unidades.
PMTC01	MINITARTAS X 1 DOC CRIOLLAS _____	12 tubos.
PCP01	COPETINES CRIOLLOS X 2,5 DOC _____	32 unidades.
PPTC01	PASTELITOS CRIOLLOS X 2 DOC CRIOLLOS ____	20 unidades.
PTE14H03	TAPAS X 5 DOC DE 14 CM HOJALDRE _____	4 tubos.
PTE12H03	TAPAS X 5 DOC DE 12 CM HOJALDRE _____	5 tubos.
PTE14H02	TAPAS X 2 1/2 DE 14 CM HOJALDRE _____	8 tubos.
PTE12H02	TAPAS X 2 1/2 DE 12 CM HOJALDRE _____	10 tubos.
PTE15H01	TAPAS X 2 1/2 DE 15 CM HOJALDRE _____	6 tubos.
PTE14H01	TAPAS X 1 DOC DE 14 CM HOJALDRE _____	24 unidades.
PTE12H01	TAPAS X 1 DOC DE 12 CM HOJALDRE _____	30 unidades.
PTE14H04	TAPAS X 14 CM ULTRA FINAS X DOC HOJALDRE ____	24 unidades.
PMTH01	MINITARTAS X 1 DOC HOJALDRE _____	12 tubos.
PPCH01	PASCUALINAS X DOS UNIDADES HOJALDRE ____	25 unidades.
PPTH01	PASTELITOS HOJALDRE X 2 DOC HOJALDRE ____	20 unidades.
PCPH01	COPETINES HOJALDRE X 2,5 DOC _____	32 unidades.



↔ BREFEX

**Parque Industrial y Logístico Flandria II,
Jauregui (6702), Buenos Aires (AR).**

**+54 92323 544674 - (02323) 497814
info@brefexsa.com**

brefexsa.com