

QUESOMEX

INDUSTRIA DE LACTEOS



Contamos con más de 50 años de experiencia en el ramo y somos una empresa en etapa de expansión que se dedica a la elaboración de quesos frescos con la característica principal de ofrecer a sus clientes productos de buena calidad.



NUESTRA HISTORIA

QUESOMEX



AÑOS
DE
EXPERIENCIA

PRIMEROS PASOS

Nace la idea de crear una empresa de lácteos en 1963 por el Sr. Vicente García Ríos, operando una pequeña fábrica de quesos; organizó y capacitó a ganaderos de la zona para mejorar la calidad de la leche, logró expandir sus ventas en la región, situación que le llevo a buscar nuevos mercados, en el área metropolitana de la Ciudad de México y la zona pacífico norte del país.

QUESOMEX HOY

En 1995 se funda QUESOMEX S.A. de C.V. en la Ciudad de México donde actualmente despacha todas sus operaciones. En 2012 se traslada la fábrica a Huamantla Tlaxcala, aumentando nuestra capacidad de producción.

**EL GOBERNADOR DEL ESTADO DE TLAXCALA Y EL SECRETARIO DE ECONOMIA,
INAUGURARON LA PLANTA DE QUESOMEX EN EL AÑO 2015.**



NUESTROS VALORES



MISIÓN

Producir y comercializar productos lácteos de calidad, a precios competitivos, otorgando un servicio eficiente y amable a todos nuestros clientes.

VISIÓN

Ser una empresa sólida implementando sistemas de gestión, verificación y capacitación eficientes en todos los procesos con el propósito de contar con la satisfacción total de nuestros clientes.



QUESOMEX

NUESTROS QUESOS



CONSIENTE A TU FAMILIA
CON EL MEJOR SABOR





QUESO PANELA

QUESOMEX

Es un queso fresco y ligero siendo el de mayor consumo en México elaborado con leche de vaca y/o cabra, rico en proteínas y moderado aporte en grasas. Sus texturas son suaves de color blanco, de firmeza consistente, convirtiéndose en un ingrediente básico en la gastronomía mexicana ideal para acompañar ensaladas, emparedados y antojitos de la región. El queso panela contiene un alto contenido en calcio y proteínas, siendo uno de los quesos frescos más bajos en sales y calorías.

Presentación

Panela de leche de vaca
1 Kg. | 2 Kg.
Panela de leche de cabra
1 Kg. | 3 Kg.
Tipo Panela
1 Kg. | 2 Kg. | 3 Kg.

Composición nutricional Por cada 100 gramos

Grasa saturada	11%
Otras grasas	18%
Azúcares totales	1%
Sodio	6%
Aporte de energía	4%





QUESO CANASTO

QUESOMEX

Es un queso fresco elaborado con leche de vaca, envasado de forma artesanal con textura suave que permite su desmoronamiento de manera sencilla para acompañar los diversos platillos mexicanos.

Presentación

4 Kg. | 7Kg. | 10 Kg.

Composición nutricional Por cada 100 gramos

Grasa saturada	11%
Otras grasas	18%
Azúcares totales	1%
Sodio	6%
Aporte de energía	4%





QUESO TIPO CANASTO EN BARRA

QUESOMEX

Queso elaborado con leche de vaca su forma de barra permite su corte en rebanadas que pueden ser utilizados fácilmente en emparedados o rallarse para su uso en diferentes platillos.

Presentación

3 Kg.

Composición nutricional Por cada 100 gramos

Grasa saturada	11%
Otras grasas	25%
Azúcares totales	1%
Sodio	6%
Aporte de energía	5%





QUESO DOBLE CREMA

QUESOMEX

Es un queso fresco elaborado con leche de vaca, dulce y cremoso, se caracteriza por su alto contenido de humedad. Especial para los platillos gourmet, repostería, sándwiches y pastas o en compañía de otro alimento.

Presentación

1/2 Kg. | 1 Kg.

Composición nutricional Por cada 100 gramos

Grasa saturada	22%
Otras grasas	35%
Azúcares totales	1%
Sodio	6%
Aporte de energía	5%





QUESO OAXACA

QUESOMEX

Queso elaborado con leche de vaca, exquisito, suave y con un periodo de vida de 10 días lo que nos caracteriza de la competencia. El queso Oaxaca combina bien sin perder presencia con la comida mexicana pero sin llegar a ser exclusiva de la misma.

Presentación

1 Kg. | 2 Kg. | 3 Kg.

Composición nutricional Por cada 100 gramos

Grasa saturada	17%
Otras grasas	5%
Azúcares totales	1%
Sodio	9%
Aporte de energía	5%



En Julio del año 2017 la empresa certifico sus procesos bajo la norma internacional ISO 9001:2015 ; bajo la cual hemos trabajado desde entonces, siendo directriz la calidad superior.



CERTIFICACIÓN ISO 9001 : 2015



QUESOMEX

INDUSTRIA DE LACTEOS

