Tu marca en tus manos YOUR BRAND IN YOUR HANDS

Tu marca de quesos.
Acceso a una planta multiformato.

Una planta certificada y lista para tu marca, sin que inviertas un peso. Conservamos tu queso en cámaras de temperatura controlada, lo llevamos a todos los formatos y te lo entregamos donde lo necesites.

Dedícate a lo que eres experto. Nosotros, a lo nuestro.

Cada uno, en lo que es experto.

Tú eres experto en

Tu marca
Tus clientes
Tu mercado
Tu venta

Nosotros somos expertos en

Planta y formatos
Frío y bodegaje
Inocuidad
Logística

El queso y la marca son tuyos. No tenemos marca propia de queso: nunca competimos con la tuya.

Tu marca de quesos necesita 6 cosas. Nosotros ya las tenemos.

Lo que necesitas	Si lo haces tú	Con nosotros
Máquinas para cada formato	Comprarlas	Instaladas
Cámaras de frío para tu inventario	Construirlas	Operando
Certificación internacional de inocuidad	Obtenerla	FSSC 22000
Equipo de producción y calidad	Contratarlo	Trabajando
Escala para usar la planta completa	Llenarla	Compartida
Retiro y entrega en frío	Armarlo	Disponible
Inversiones que haces	6	0

MULTIFORMATO

Un queso. Toda tu línea.

Laminado
Para la once

Rallado
Para la cocina

Cubos
Para el picoteo

Tablas y surtidos
Para compartir

Trozo y cuña
Para la mesa

Snacks
Para la lonchera

Food service
Para cocinas

Tu desarrollo
Lo creamos contigo

Ficha de formatos

Formato	Medidas	Presentación
Laminado	10×10 · 10×15 · 5×15 cm; lámina de 15 a 40 g	Apilado o escalonado
Rallado	Hilo de 2 a 5 mm; largo de 1 a 5 cm	Fino, grueso o mezcla
Cubos	De 4×4 a 10×10 mm	Picoteo, ensalada, industria
Trozo y porción	Según tu ficha	Cuña, barra, snack

Envase: termoformado, flowpack o doypack **Retail:** 150 a 400 g **Food service:** 500 g a 3 kg

Rangos de referencia. Tu medida exacta se valida con tu ficha técnica.

Aquí no entra cualquier queso.

Materia prima y envase solo de proveedores con certificación GFSI. Cada kilo pasa por cuatro controles:

1

Recepción

Temperatura, olor, color y textura. Sin certificado, no entra.

2

Laboratorio

Grasa, humedad y sal. Levaduras, hongos y enterobacterias.

3

Línea

Detector de metales, control de peso, etiqueta y código de barras.

4

Despacho

Frío controlado y un código de lote único, de punta a punta.

FSSC 22000 v6 · GFSI | HACCP · Codex | BPM · GMP

Tu equipo de calidad nos audita cuando quiera, con espacio propio en la planta.

Tu continuidad, programada.

Forecast y promociones

Tus promos y aumentos de volumen se programan con anticipación.

Frío y bodegaje

Cámaras con posiciones, trazabilidad y control de temperatura para tu inventario.

Tu marca protegida

Seguro contra incendio, de responsabilidad civil y por producto.

Turno dedicado

Un producto y una marca por turno, con limpieza y liberación de línea validadas.

Retiro y entrega

Retiramos en frigorífico o planta y entregamos donde lo necesites.

Sin dependencia

El queso y la marca son tuyos, identificados lote a lote.

DESDE CHILE, AL MUNDO

Bien ubicados. Abiertos al mundo.

90 min

de los principales puertos de Chile.

Hoy

planta en operación, produciendo marcas propias para grandes empresas.

¿Ya importas queso? Te lo llevamos a todos tus formatos.

Envíanos tu ficha técnica.
Te respondemos con la viabilidad.

1

Nos envías tu ficha técnica y tus formatos.

2

Te respondemos la viabilidad y una propuesta según tu volumen.

3

Tu equipo de calidad visita la planta y lo comprueba.

contacto@yourcheesebrand.com

Your brand in your hands.