catálogo de

productos



BRIMOR



Queso mozarella

semiduro, graso, fresco

Es un queso semisuave que se obtiene mediante el método de la pasta hilada.





Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

60 días



Registro Sanitario:

A- 97.812

Presentaciones	Código de barras	No. CND	Cestas
Queso mozzarella (2,8 Kg)	781159333408	CND031822401	6 UNIDADES
Queso mozzarella (600 g)	781159333453	CND031822401	24 UNIDADES

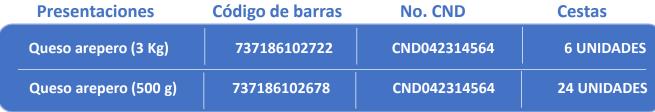


Queso arepero

semiduro, graso, fresco

Nace de una combinación de ingredientes lácteos con ingredientes de origen vegetal en diferentes proporciones









Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

60 días



Registro Sanitario:

A- 158.238

Queso brimor

semiduro, graso, fresco

Nace de una combinación de ingredientes lácteos con ingredientes de origen vegetal en diferentes proporciones.







Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

60 días



Registro Sanitario:

A- 158.238

Presentaciones	Código de barras	No. CND	Cestas
Queso brimor (3 Kg)	737186102692	CND042314554	6 UNIDADES
Queso brimor (500 g)	737186102685	CND042314554	24 UNIDADES



Queso blanco especial

pasteurizado, semiduro, semigraso, fresco

Producto obtenido de la coagulación y fermentación de la leche de vaca pasteurizada mediante la acción del cuajo y de bacterias lácticas.







Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

45 días



Registro Sanitario:

A- 97.813

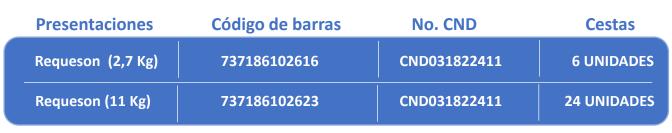
Presentaciones	Código de barras	No. CND	Cestas
Queso blanco (3,2 Kg)	781159333460	CND031822391	6 UNIDADES
Queso blanco (800 g)	781159333439	CND031822391	24 UNIDADES

Requeson

fresco, puro, sano

Producto sub derivado de la leche natural, es bajo en sal y grasa, se consume fresco, contiene proteínas conseguidas del suero y antioxidantes.









Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

30 días



Registro Sanitario:

A-97.811

Mantequilla

con sal

La mantequilla Don Armando es un alimento rico en grasas complejas, elaborado a partir de leche de vaca. Es un buen acompañante de innumerables platos y recetas, pues aporta sabor, textura y aroma. Se le utiliza también para freír, dorar o asar alimentos.





Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

105 días



Registro Sanitario:

A- 158.236

Presentaciones	Código de barras	No. CPE	Cestas
Mantequilla (450 g)	737186102630	CPE0423535943	12 UNIDADES



Crema de leche

acidificada pasteurizada

Producto lácteo cuyo contenido graso no debe ser menor de 18%, separado de la leche por reposo, centrifugación, u otro proceso mecánico aprobado y que ha sido sometido a un proceso de pasteurización. Es cremoso, delicioso y 100% puro de la leche de vaca.







Almacenamiento:

Mantener refrigerado a una temperatura no mayor de 7ºC.



Vida útil:

60 días



Registro Sanitario:

A- 158.240

PresentacionesCódigo de barrasNo. CPECestasCrema de leche (450 g)737186102654CPE042353594412 UNIDADES

