

Royal
HOLLANDIA
CHEESEMAKERS SINCE 1898

EL QUESO PERFECTO PARA TU ELABORACIÓN





Se necesita un buen equilibrio para crear una comida que no deje indiferente. El saber hacer del chef y los ingredientes adecuados son componentes clave que conquistarán el corazón de cualquier amante de la comida.

Los chefs son conscientes de la importancia de utilizar el queso apropiado. Un queso que ofrezca un sabor rico y sabroso, que además se funda a la perfección, para proporcionar ese aspecto dorado perfecto

Royal Hollandia es una marca de quesos de calidad de FrieslandCampina, con una **larga historia** que se remonta a 1898. Los productos Royal Hollandia están hechos para cumplir con los requisitos de horneado de tus elaboraciones: son firmes, no se pegan y son ideales para rallar.

Tienen un sabor rico, sabroso, ligeramente salado y cremoso, y adquieren un **color dorado uniforme** sin desprender demasiado aceite. Estas características hacen que los productos de Royal Hollandia sean idóneos para los clientes y las aplicaciones más exigentes.

Gracias a todos nuestros años de experiencia en el mercado internacional de quesos, te ofrecemos una gama de quesos de alta calidad que constituyen una **cobertura perfecta para tus elaboraciones**. Con un queso "perfecto" de Royal Hollandia, tienes **asegurada una calidad constante** y unos **resultados de horneado óptimos**. Haz tu elección y descubre las características únicas de tu queso para tu plato favorito.



**¿ESTÁS PREPARADO
PARA CORONAR
TU ELABORACIÓN
COMO SE MERECE?**

NUESTROS QUESOS

Lo que hace de Royal Hollandia el queso perfecto

Producto natural

Los quesos Royal Hollandia se elaboran con leche fresca de vaca de FrieslandCampina de la mayor calidad, y solo con ingredientes naturales.

Práctico

Todos los quesos están disponibles con una textura firme, para que se puedan rallar sin que se apelmacen.

Sabroso

Desde un sabor a leche suave y aromático hasta un sabor pleno e intenso, los quesos Royal Hollandia te ofrecen el perfil de sabor específico que deseas para tus elaboraciones.

Propiedades de fusión perfectas

Durante el proceso de horneado, el queso forma una bonita costra con una textura elástica. Estaremos encantados de ayudarte a seleccionar el queso cuyas propiedades de fusión se adapten mejor a tus creaciones.

Calidad constante

Gracias a nuestra experiencia en la elaboración de quesos, las características funcionales de los Quesos Royal Hollandia se mantienen constantes.

Características

- Halal
- Vegetarianos
- Etiquetado limpio
- Sin colorantes añadidos
- Sin números E



NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS

GOUDA 48+

Disponible rallado en bolsa de **2kg**, en bloque de **15kg** y barra de **3kg**.



El **Gouda** es un **queso tradicional holandés** perfecto para tus elaboraciones. Es famoso en todo el mundo por su sabor **rico y maduro**. Durante el proceso de horneado sus características de fusión dan como resultado una **textura perfectamente suave y cremosa**. Gracias a su excelente calidad, el Gouda proporciona a cada elaboración un **color amarillo-dorado** uniforme.

SABOR Fresco y lácteo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Intenso y aromático
FUNDIDO Cremoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Crujiente
COLOR Amarillo claro	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Marrón dorado

EDAM 40+

Disponible rallado en bolsa de **2kg**, en bloque de **15kg** y barra de **3kg**.



El **Edam** es un queso tradicional holandés famoso por su **equilibrado sabor fresco y a la vez gustoso**. Durante el proceso de horneado se **funde uniformemente**, creando una **deliciosa costra**, perfecta para tus creaciones. En la pizza, el Edam adquiere un **color marrón dorado de un tono medio**. Descubre todo lo que puedes crear utilizando nuestro queso Edam.

SABOR Fresco y lácteo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Intenso y aromático
FUNDIDO Cremoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Crujiente
COLOR Amarillo claro	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Marrón dorado

EMMENTAL 45+

Disponible rallado en bolsa de **2kg** y en barra de **3kg**.



El queso Emmental es famoso por sus grandes agujeros, también denominados "ojos", que se generan durante el proceso de maduración. Es popular en todo el mundo por su **aromático sabor dulce y a nuez**. Al hornearse, forma una **costra estupenda**, que se derrite un poco. El queso tiene un **color amarillo pálido con tonos ligeramente tostados**.

SABOR Fresco y lácteo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Intenso y aromático
FUNDIDO Cremoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Crujiente
COLOR Amarillo claro	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Marrón dorado

CÓMO ELEGIR EL QUESO ADECUADO PARA TU PIZZA

Desde el amarillo pálido hasta el marrón dorado, desde un fundido cremoso a una magnífica costra, y desde un sabor fresco y lácteo a un sabor intenso y aromático, el queso adecuado te ayuda a hornear la pizza perfecta. Tu elección puede estar basada en su región de origen, pero también puede haber una razón funcional para elegir un queso en lugar de otro. Aquí te explicamos los factores que modifican el aspecto y la textura del queso y de tu pizza. Con estos consejos, podrás obtener una pizza perfecta.

CONSEJO 1 PIZZA



Costra y fundido

Con el aire caliente del horno el queso se calienta. Es entonces cuando se producen la costra y el fundido. Durante la segunda mitad del proceso de horneado, el queso empieza a formar una costra y burbujas de un tono marrón claro. Una vez que el queso se ha fundido perfectamente y la masa ha alcanzado el punto crujiente adecuado, la pizza está lista para salir del horno. Algunos quesos proporcionan un resultado más cremoso mientras que otros presentan una costra de queso más crujiente.



CONSEJO 2 PIZZA



Aceite y Contenido de Grasa

En el horno, la grasa del queso se libera y proporciona a la pizza un bonito aspecto brillante. Los quesos de menor calidad suelen tener demasiada grasa, lo cual no solo afecta al aspecto y a la textura, sino también al sabor de la pizza. Entonces, ¿cómo podemos determinar el nivel de grasa adecuado para la pizza?

¿Qué significa 48+?

Si se toman 1.000 gramos de queso Gouda, 460 gramos de ese queso son de humedad, lo cual deja 540 gramos de queso. En el caso de nuestro queso Gouda, que tiene un contenido de grasa superior al 48%, significa que estos 540 gramos están compuestos por un 48% de grasa. Si se hace el cálculo: el 48% de 540 gramos son 260 gramos, es decir, que de los 1.000 gramos de queso Gouda 48+, 260 gramos son de grasa.



CONSEJO 3 PIZZA

Color y Tostado

El queso de una pizza horneada va desde un color blanco cremoso hasta un color marrón oscuro. Para cada tipo de pizza y país existen ciertas preferencias y expectativas sobre la intensidad del color que debe tener el queso de la pizza. El color óptimo es el marrón dorado, que es el preferido por la mayoría de los consumidores.



CONSEJO 4 PIZZA

Sabor y Elasticidad

Los distintos quesos aportan sabores específicos a la pizza, como fresco y lácteo o intenso y aromático. Una parte importante del sabor es la sensación en boca. Por ejemplo, cuando se muerde una pizza con gouda, se forman largos y blandos hilos de queso fundido. Mucha gente los considera una característica esencial de una auténtica pizza de calidad. Cambiando el queso que utilizas, puedes obtener hilos más cortos o más largos. De este modo, puedes crear una experiencia gastronómica tal y como a ti te gusta.





CÓMO USAR ROYAL HOLLANDIA

Todos nuestros quesos Royal Hollandia están disponibles en bloques de queso firme que puedes rallar tú mismo. Aquí te ofrecemos algunos consejos sobre cómo preparar tus bloques de queso para rallarlo y sobre cómo conservar el queso rallado.

1

Saca el queso Royal Hollandia de su envase.

2

Divide el bloque de queso en trozos que quepan en tu rallador.

3

Cubre los trozos de queso y refrigéralos hasta que estén muy fríos. Esto facilita el rallado del queso y ayuda a evitar que las virutas de queso rallado se peguen.

4

A continuación ralla el queso de la forma deseada, tápalo y vuélvelo a refrigerar hasta que vayas a utilizarlo.

A close-up photograph of a pizza on a wooden board. The pizza is topped with melted cheese, tomato sauce, and various toppings including mushrooms, olives, and green peppers. A metal pizza cutter is positioned on the left side of the board, ready to slice the pizza. The background is slightly blurred, showing a stack of white plates.

HAY UN QUESO
PERFECTO PARA
CADA UNA DE TUS
CREACIONES

RECETA BASE

La elección del tipo de queso a utilizar se reduce al tipo de pizza que deseas servir a tus clientes. Para obtener un resultado consistente, siempre es bueno comenzar con lo básico. A continuación encontrarás nuestra receta de dos bases que hemos adaptado de acuerdo con los estilos de pizza en las recetas de las páginas 18 - 33.

Recetas para 10 pizzas

Masa fina Royal Hollandia

Polish

150 g harina 00
150 g agua
0,15 g levadura seca instantánea

Masa

900 g agua, a 21 °C
1.300 g harina 00
12 g levadura seca instantánea
150 g sémola de trigo
32 g sal

Temperatura

recomendada de horneado
285 °C

Tiempos recomendados de horneado

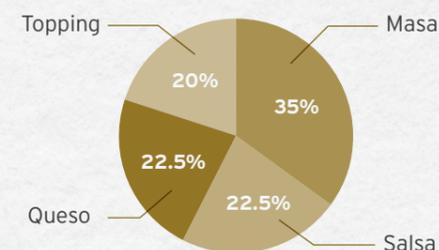
Horno de cubierta de pan: 5 min
Horno de pizza: 5 min
Horno de pizza a gas: 5 min
Horno Impinger: 3.5 min

Preparación del polish

Mezclar la harina 00, la levadura instantánea con el agua y dejar fermentar durante una noche a temperatura ambiente.

Elaboración de la masa

Mezclar el agua, la levadura instantánea restante y el polish. Disolver la levadura, añadir la harina y la sémola. Trabajar durante 5 minutos y agregar la sal. Amasar durante otros 3 minutos y dejar reposar la masa durante 30 minutos en una superficie enharinada. Formar bolas y dejarlas reposar durante tres horas o fermentar la masa en frío en el frigorífico de 12 a 24 horas.



Masa estilo Nueva York Royal Hollandia

Polish

150 g harina 00
150 g agua
0,15 g levadura seca instantánea

Masa

1.000 g agua, a 21 °C
1.750 g harina 00
7 g levadura seca instantánea
50 g malta diastásica en polvo
40 g sal
60 g aceite de oliva

Temperatura

recomendada de horneado
285 °C

Tiempos recomendados de horneado

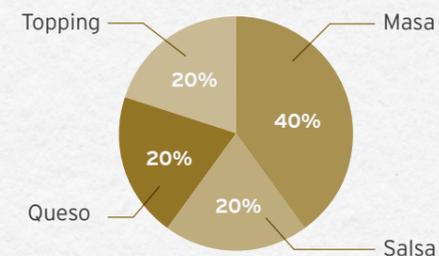
Horno de cubierta de pan: 7 min
Horno de pizza: 7 min
Horno de pizza a gas: 7 min
Horno Impinger: 2.5 min

Preparación del polish

Mezclar la harina 00 y la levadura instantánea con el agua y dejar fermentar durante una noche a temperatura ambiente.

Elaboración de la masa

Mezclar el agua, la levadura instantánea y el polish. Disolver la levadura, añadir la harina y la sémola. Trabajar durante 5 minutos y agregar la sal y el aceite. Amasar durante otros 3 minutos y dejar reposar la masa durante 30 minutos en una superficie enharinada. Formar bolas y dejar fermentar la masa en frío en el frigorífico de 24 a 48 horas.



Salsa de tomate Royal Hollandia

Salsa de tomate Royal Hollandia

1.500 g tomate en lata
15 g sal
15 g orégano seco

Preparación

Triturar finamente con una licuadora de mano y guardar en la nevera.

PIZZA CARBONARA CON TRUFA



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

2.500 g masa estilo Nueva York de Royal Hollandia
(receta básica página 17)

1.000 g **Royal Hollandia Queso Edam**

CARBONARA

25 g **Debic Mantequilla Tradicional**

15 g ajo picado

100 g beicon

100 ml vino blanco

350 g **Debic Culinaria Original**

50 g parmesano

5 g sal

2 g pimienta negra

DECORACIÓN

1 kg beicon en tiras

50 g *tapenade* de trufa

50 g perejil

yema de huevo

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Edam y reservarlo en la nevera. Para preparar la carbonara, rehogar el ajo y el beicon en la mantequilla. Incorporar el vino y reducir a la mitad. Agregar la nata y reducir durante 10 minutos. Incorporar el queso parmesano, sazonar y pasar por un colador de malla fina. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa carbonara. Añadir el queso Edam y el beicon. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar en caliente con yema de huevo, perejil y *tapenade* de trufa.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Edam 40+

PIZZA MARGARITA



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)

1.600 g **Royal Hollandia Queso Edam**

1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

1 kg Mozzarella fior di latte

400 g tomates

30 g albahaca

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Edam y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir el Queso Edam, la mozzarella y los tomates. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar con albahaca.

PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Edam 40+



PIZZA CUATRO QUESOS



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)

1.600 g **Royal Hollandia Queso Emmental**

1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

500 g Provolone

500 g Gorgonzola dulce

500 g Parmesano

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el Queso Emmental y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir los quesos. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar, si se desea, con un poco de perejil.

PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+



PIZZA DIAVOLA



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

- 2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)
- 1.600 g **Royal Hollandia Queso Emmental**
- 1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

- 500 g salami napolitano

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Emmental y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir el queso Emmental y el salami. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar, si se desea, con un poco de perejil.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+

PIZZA SALAMI



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

- 2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)
- 1.600 g **Royal Hollandia Queso Emmental**
- 1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

- 500 g salami

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Emmental y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir el queso Emmental y el salami. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar, si se desea, con un poco de perejil.



PERFECTO PARA ESTA RECETA
Royal Hollandia Emmental 45+



PIZZA JAMÓN DE YORK



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

2.500 g masa fina Royal Hollandia
(receta básica página 17)

1.600 g **Royal Hollandia Queso Edam**

1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia
(receta básica página 17)

GUARNICIÓN

600 g jamón de York

200 g queso Parmesano

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Edam y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa, extender encima la salsa de tomate y añadir el queso Edam. Añadir el jamón de York a la pizza y hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar en caliente con el queso Parmesano.

PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Edam 40+



PIZZA PARMA



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

2.500 g masa fina Royal Hollandia
(receta básica página 17)

1.600 g **Royal Hollandia Queso Edam**

1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia
(receta básica página 17)

GUARNICIÓN

400 g jamón de Parma

200 g queso Parmesano

200 g rúcula

100 ml aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Edam y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa, extender encima la salsa de tomate y añadir el queso Edam. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar con el jamón de Parma, el queso parmesano, la rúcula y el aceite de oliva.

PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Edam 40+





PIZZA JAMÓN DE YORK Y CHAMPIÑONES



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

- 2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)
- 1.600 g **Royal Hollandia Queso Edam**
- 1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

- 600 g jamón de York
- 300 g champiñones
- 200 g queso Parmesano

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Edam y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa, extender encima la salsa de tomate y añadir el queso Edam. Añadir el jamón de York y los champiñones laminados. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar en caliente con el queso Parmesano.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Edam 40+

PIZZA CON ALMEJAS



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

BASE

- 2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)
- 1.600 g **Royal Hollandia Queso Emmental**
- 1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

- 500 g almejas
- 30 g ajo
- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- 60 g perejil

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar el queso Emmental y reservarlo en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir el queso, las almejas y el ajo picado. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar con aceite de oliva y perejil.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+

PIZZA IBÉRICA



Receta para 10 pizzas

INGREDIENTES

PIZZA

- 2.500 g masa fina Royal Hollandia (receta básica página 17)
- 1.600 g **Royal Hollandia Queso Emmental**
- 1.600 g salsa de tomate Royal Hollandia (receta básica página 17)

GUARNICIÓN

- 400 g queso manchego viejo 30 g zumo de limón
- 400 g jamón ibérico 100 ml aceite de oliva virgen extra
- 300 g salchicha ibérica 60 g perejil
- 30 g ajo

PREPARACIÓN

Elaborar la masa y dejarla leudar. Rallar los quesos Emmental y Manchego y reservarlos en la nevera. Preparar un aliño con ajo, zumo de limón, aceite de oliva y perejil.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Estirar la masa y extender encima la salsa de tomate. Añadir los dos quesos y trocear la salchicha encima. Hornear según las indicaciones de cocción del horno. Decorar con el jamón cortado en lonchas y el aliño.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+



QUICHE

INGREDIENTES

MASA

500	g	harina
250	ml	agua
20	g	levadura fresca
100	g	Debic mantequilla tradicional

RELLENO

350	g	panceta
125	g	cebollas cortadas en rodajas
125	g	puerro
200	g	tomate seco
125	g	espinaca
300	g	Royal Hollandia Emmental rallado

MEZCLA DE HUEVO

350	g	panceta
500	ml	Debic Culinaria Original
1.000	ml	leche
1.000	g	huevo
150	g	almidón
14	g	sal
4	g	nuez moscada
8	g	pimienta negra

PREPARACIÓN

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejarla subir durante 20 minutos.
- Extender la masa hasta alcanzar un grosor de 2,5 mm, forrar los moldes con la masa y pinchar agujeros en las bases con un tenedor.
- Cortar la panceta en dados y freírla en una sartén. En el último momento añadir cebolla y el puerro en rodajas finas.
- Cortar los tomates secos y las espinacas en tiras y mezclar con el queso. Luego añadirlo a la sartén con el puerro, la panceta y las cebollas.
- Añadir el relleno a los moldes forrados con masa.
- Revolver bien todos los ingredientes en un bol grande y pasar la mezcla por un colador para eliminar los grumos.
- Repartir la mezcla sobre las quiches.

MONTAJE

Hornear la quiche a 160 °C durante 60 minutos.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+

LASAÑA

INGREDIENTES

LASAÑA

6		huevos
600	g	harina 0,0

RAGÚ

650	g	costilla de ternera
350	g	paleta de cerdo
200	g	apio
125	g	zanahoria
100	g	cebolla
1	kg	pulpa de tomate
20	g	sal

SALSA DE QUESO

500	g	Royal Hollandia Emmental rallado
200	g	Royal Hollandia Edam rallado
500	ml	Debic Culinaria Original
1000	ml	leche
100	g	almidón
14	g	sal
1	g	nuez moscada
8	g	pimienta negra

PREPARACIÓN

- Amasar la harina con los huevos hasta que se forme una masa. Reservar en la nevera mínimo 1 hora o preferiblemente toda la noche.
- Enrollar la masa en finas láminas de pasta y reservar.
- Cortar la carne en dados y freírla. Añadir una brunoise fina de zanahorias y rehogar. Añadir el apio y más tarde las cebollas. Añadir la sal y la pulpa de tomate. Cocer durante un mínimo de cuatro horas.
- Calentar la leche y la nata y llevar a ebullición. Añadir el almidón y hervir de nuevo. Retirar del fuego y añadir los 300 g de queso Emmental y Edam en tres tandas a la salsa hasta que se disuelva bien. Condimentar con nuez moscada, pimienta negra y sal.
- Poner una capa de pasta en el fondo de la cazuela. Añadir un poco del queso restante, la salsa de queso encima y luego el ragú.
- Repetir el proceso y terminar con una lámina de masa de pasta encima. Espolvorear con una buena cantidad del queso.

MONTAJE

Hornear la lasaña a 180 °C durante 30-40 minutos.



PERFECTO PARA ESTA RECETA

Royal Hollandia Emmental 45+



COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD

FRIESLANDCAMPINA

Ofrecemos productos lácteos de primera calidad, directamente de los prados holandeses a clientes de todo el mundo. La cooperativa FrieslandCampina, gestionada por generaciones de ganaderos, trabaja 24 horas al día para deleitar a sus clientes con una amplia gama de productos lácteos y alternativas lácteas. FrieslandCampina controla y protege toda la cadena lechera, del pasto al vaso, asegurándose de crear productos sostenibles y de la mayor calidad. Con más de 150 años de experiencia y un largo historial de innovaciones, FrieslandCampina es líder en el sector.



FrieslandCampina 

Professional

Your recipe for success

FRIESLANDCAMPINA PROFESSIONAL

Para tener éxito en la industria alimentaria hace falta compromiso y determinación. Los profesionales de la alimentación trabajan sin descanso en circunstancias difíciles. Ellos son las personas a las que servimos, cada día, en todas partes. Proteger unos buenos márgenes de beneficio es esencial; nuestros clientes tienen que innovar constantemente y crear nuevos platos de autor para destacar y atraer a los consumidores. Para ello, los profesionales de la alimentación tienen que ser creativos y confiar en la calidad de los productos, las habilidades de su equipo y la colaboración con sus partners.

Entendemos realmente a nuestros clientes y creamos experiencias relevantes en su día a día. Nuestro dedicado equipo de especialistas siente pasión por los productos lácteos y tiene un profundo conocimiento de su uso y de sus alternativas en la industria alimentaria. Colaboramos intensamente contigo para ofrecerte soluciones profesionales que te ayuden a tener éxito. Esto es lo que llamamos la "Experiencia Profesional FC".

www.frieslandcampinaprofessional.com

DESCUBRE NUESTRAS MARCAS

Royal
HOLLANDIA
CHEESEMAKERS SINCE 1898



CÓMO SE HACE NUESTRO QUESO

En Royal Hollandia nuestra máxima prioridad es la calidad. En la cadena de producción de nuestros quesos de calidad intervienen animales y personas que aportan su pasión, amor y valía para hacer que el cliente final pueda disfrutar de las pizzas más deliciosas.



1 Vacas y ganaderos

Nuestros quesos se elaboran con la mejor leche de más de 17.000 productores de leche de los Países Bajos, Alemania y Bélgica. Un queso de calidad empieza con una leche de gran calidad y una buena leche empieza con vacas sanas y felices. Las vacas de nuestros ganaderos reciben una dieta equilibrada. Nosotros y los productores de leche estamos centrados de forma proactiva en el bienestar de los animales. Puedes leer más acerca de nuestro compromiso con la sostenibilidad en las siguientes páginas.



2 Fábricas y Maduración

En nuestras instalaciones elaboramos nuestros quesos únicamente con leche e ingredientes naturales. Gracias a nuestra red de fábricas podemos elaborar un amplio surtido de quesos basados en diferentes recetas. A continuación, los quesos se almacenan y maduran para que desarrollen el sabor y textura adecuados. Podemos garantizar que los quesos que producimos son siempre de la mejor calidad.



3 Investigación y Desarrollo

Por lo que respecta a la calidad y la seguridad alimentaria, constantemente analizamos, investigamos e introducimos posibles mejoras para el desarrollo de nuestros diversos productos lácteos. Dado que nuestros productos son usados por profesionales de todo el mundo, es importante que ofrezcamos siempre la misma calidad en todas partes. Utilizamos un sistema de calidad uniforme denominado Foqus (Alimentación, Seguridad y Calidad) con normas y estándares rigurosos, que se aplican a todas nuestras empresas de producción y distribución.



4 Embalaje y transporte

El queso es un producto 100% natural, de modo que también procuramos envasarlo de forma 100% natural. Con un transporte rápido, eficiente y a temperatura controlada en todo el mundo, podemos garantizar que el cliente recibe el volumen deseado de quesos para tus creaciones en el momento adecuado y en las mejores condiciones posibles.



5 El ingrediente adecuado

Con nuestros quesos especialmente desarrollados para preparar pizzas y otras elaboraciones puedes empezar a crear los platos más deliciosos. ¿Quieres saber más acerca de Royal Hollandia y de nuestros productos?

CAMBIANDO EL MUNDO CADA COMIDA EN SU MOMENTO

Para nosotros, sostenibilidad significa colaborar de forma positiva con las personas, el medio ambiente y la sociedad de hoy y del mañana. ¿Cómo lo hacemos?



Mayor reducción de nuestra huella de carbono

Junto con nuestros ganaderos miembros trabajamos para conseguir una mayor reducción de nuestra huella de carbono. Una forma de limitar el impacto ambiental es reducir el uso de energía en la granja y utilizar fuentes de energía alternativas, como la energía eólica o los paneles solares.

Una granja es un lugar muy adecuado para la producción de energía renovable, de modo que también animamos a nuestros ganaderos a generar su propia energía verde. Actualmente, más del 60% de la electricidad renovable que utilizamos en nuestros centros de producción holandeses procede de nuestros propios ganaderos. En 2030 habremos reducido el equivalente a un 40% del CO₂ en el transporte a las instalaciones de producción y un 33% en las granjas lecheras de nuestros miembros, en comparación con 2015. Queremos alcanzar la neutralidad climática como muy tarde en 2050.



Envasado de hoy para mañana

El queso es un producto 100% natural. Por eso, naturalmente, también nos esforzamos en envasarlo de forma 100% natural.

Este es nuestro objetivo:

'Para 2025, el 100% de nuestros envases serán reciclables/reutilizables y más del 99% de nuestros residuos serán reutilizados'.



Abastecimiento responsable

Para poder ofrecer a los profesionales de la alimentación productos de gran calidad no sólo utilizamos la mejor leche, sino también otros productos, como piensos, ingredientes adicionales y materiales para nuestros envases. Cada uno de ellos tiene su propia huella de carbono, que repercute en nuestro planeta. Por ello procuramos que todos los suministros sean siempre lo más sostenibles posible, trabajando con proveedores que comparten nuestro objetivo. Por ejemplo, nuestros piensos contienen un 100% de soja sostenible. Para 2025 nuestra meta es conseguir un 100% de materias primas agrícolas de origen sostenible y un 95% de materias primas trazables.



Tu partner sostenible

Como tu partner sostenible de quesos, nuestra colaboración consiste en dar valor a una vida mejor a lo largo de toda la cadena. Así las generaciones futuras también podrán disfrutar de los sabores de tus recetas perfectas. Con los quesos de Royal Hollandia, haces que el mundo del mañana sea más prometedor.

APÉNDICE

	Royal Hollandia Gouda 48+			Royal Hollandia Edam 40+			Royal Hollandia Emmental 45+	
TIPO	RALLADO BOLSA	BARRA	BLOQUE	RALLADO BOLSA	BARRA	BLOQUE	RALLADO BOLSA	BARRA
PESO	2 kg	3 kg	15 kg	2 kg	3 kg	15 kg	2 kg	3 kg
UNIDADES CAJA	5	4	1	5	4	1	5	4
CAJAS PALLET	56	6	6	56	6	6	56	6
CAPAS PALLET	7	12	7	7	12	7	7	12
TAMAÑO CAJA (LxAxa)	385 x 290 x 240	404 x 308 x 118	500 x 300 x 105	385 x 290 x 240	404 x 308 x 118	500 x 300 x 105	385 x 290 x 240	404 x 308 x 118
TAMAÑO PALLET (LxAxa)	1200 x 800 x 1620	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 900	1200 x 800 x 1620	1200 x 800 x 1560	1200 x 800 x 900	1200 x 800 x 1620	1200 x 800 x 1560
ENVASADO	Bolsa	Al vacío	Al vacío	Bolsa	Al vacío	Al vacío	Bolsa	Al vacío
CADUCIDAD	80 días	365 días	365 días	80 días	365 días	365 días	80 días	365 días
CONSERVACIÓN	0°C - +7 °C	0°C - +7 °C	0°C - +7° C	0°C - +7 °C				
INGREDIENTES	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).	Leche de vaca pasteurizada, almidón de patata, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana).
VALORES NUTRICIONALES POR 100 g								
VALOR ENERGÉTICO	1450 kJ / 349 kcal	1450 kJ / 349 kcal	1450 kJ / 349 kcal	1332 kJ / 320 kcal	1332 kJ / 320 kcal	1332 kJ / 320 kcal	1571 kJ / 368 kcal	1571 kJ / 368 kcal
GRASAS	28 g	28 g	28 g	24 g	24 g	24 g	29 g	29 g
DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	19 g	19 g	19 g	17 g	17 g	17 g	20 g	20 g
HIDRATOS DE CARBONO	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
PROTEÍNAS	24 g	24 g	24 g	25 g	25 g	25 g	27 g	27 g
SAL	1,9 g	1,9 g	1,9 g	2,0 g	2,0 g	2,0 g	1,2 g	1,2 g
ALÉRGENOS	Leche							



Más información en
T. +34 93 272 12 79 · info.barcelona@frieslandcampina.com

RoyalHollandia.com